

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di miele alla Minsk

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2 tazze di farina
½ tazza di zucchero
120g di miele
5 cucchiaini di burro
5 uova
1 cucchiaino d'aceto
cannella
vaniglia
sale

PREPARAZIONE

1 Miscelate le uova, il miele, il burro, lo zucchero ed il sale e miscelate fino a che gli ingredienti si siano ben amalgamati.

Aggiungete l'aceto, la vaniglia, la cannella e, incorporando la farina di grano gradualmente, impastate fino ad ottenere una consistenza omogenea.

Versate il composto negli stampini ed infornate a 200-220°C.

Fate raffreddare le tortine, rimuovetele dagli stampini e spolverizzate con zucchero a velo.