

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di nonna Aloisia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 190 g di burro
- 550 g di farina
- 450 g di zucchero
- 90 g di polvere di cacao
- 5 g di farina di patate
- 5 g di polvere di cannella
- 5 g di polvere di garofano
- 5 g di noce moscata
- 1/8l di latte
- 6 uova (separare il bianco ed il rosso)
- 1 bustina di lievito.

PREPARAZIONE

- 1 Montare a crema (spumosa) lo zucchero, il burro e i rossi d'uovo.
Aggiungere il cacao, il latte, le spezie, la farina e il bianco d'uovo montato a neve.
Mettere l'impasto in una tortiera e cuocere al forno a 180° per 45 minuti.