

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta finlandese

LUOGO: Europa / Italia

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



400 G ZUCCHERO, 3 UOVA, 3 CUCCHIAI  
CACAO DOLCE, 2 TAZZINE DI LATTE, 150  
G BURRO, 400 G FARINA, 1 BUSTINA  
LIEVITO, PER LA CREMA

75 g zucchero a velo  
2 cucchiaini cacao dolce  
4 cucchiaini caffè ristretto e caldo  
4 cucchiaini burro fuso.

## PREPARAZIONE

- 1 Mescolare energicamente uova, zucchero, cacao e incorporare lentamente la farina, latte, lievito e burro fuso. Versare l'impasto in una teglia imburata e cuocere nel forno per 30 minuti. Preparare la crema mescolando tutti gli ingredienti, spalmarla sulla torta fredda.