

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta meringata con le noci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di farina
120 g di burro molto morbido
200 g di zucchero
3 uova
300 g di noci
mezzo bicchiere di latte
mezza bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare il burro con 130 g di zucchero, due tuorli ed un uovo intero, finchè saranno bene amalgamati.



2 Aggiungete la farina poco alla volta e latte quanto occorre per avere una pasta liscia e morbida.

Per ultimo incorporate lo zucchero ed il lievito e mescolare bene.

Versate l'impasto in una tortiera imburrata ed infarinata da 26 cm.



3 Cospargete con le noci tritate.



- 4 Montate a neve soda i due albumi avanzate insieme a 70 grammi di zucchero e coprite lo strato di noci.



- 5 Spalmate bene su tutta la superficie.



6 Infornate a 180-200°C per 30 minuti.

