

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta morbida alle noci

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

6 uova
6 cucchiaini di zucchero a velo
8 cucchiaini di noci tritate
2 cucchiaini di pangrattato
1 cucchiaino di farina
scorza grattugiata di 1 limone
1 bustina di lievito
burro per la tortiera.

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare i tuorli con lo zucchero a velo; aggiungere uno per volta tutti gli altri ingredienti. Incorporare gli albumi montati a neve fermissima e versare il composto in una tortiera imburrata. Cuocere in forno caldo a 180° per 30-40 minuti circa.