

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta panettone

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

6 uova  
300 g di zucchero  
300 g di farina  
1 bustina di lievito  
un pò di latte.

## PREPARAZIONE

**1** Lavorare lo zucchero con le uova, aggiungere la farina pian piano, lavorare bene con il frullino, aggiungere il lievito e un pò di latte.

Infornare per 30 minuti circa a temperatura non troppo alta.

A piacere si può farcire con la crema, con la nutella, o semplicemente spolverizzare con zucchero a velo.