

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta slava

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA

300 g farina bianca
150 g burro sciolto
90 g zucchero
3 tuorli d'uovo
1 cucchiaino lievito

PER LA FARCITURA

marmellata di frutti di bosco o ciliegie
100 g zucchero
3 albumi

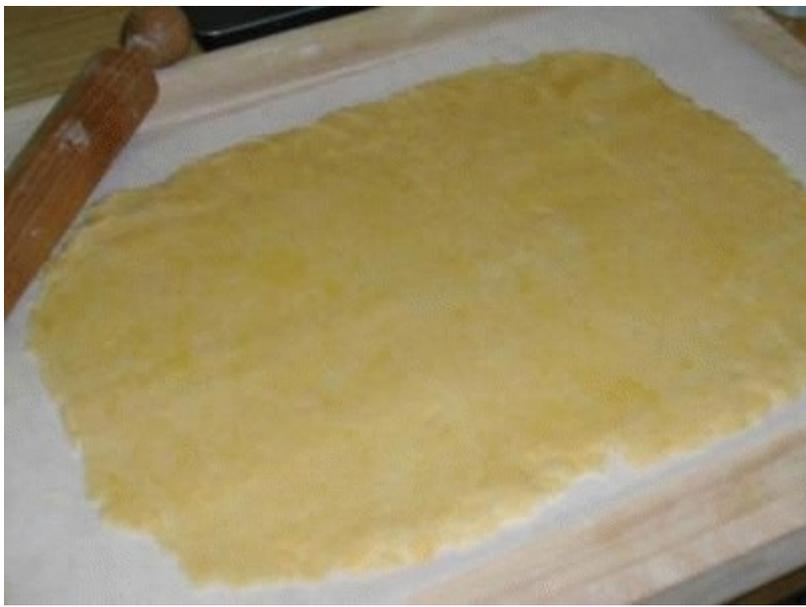
PREPARAZIONE



2 Mescolate la farina con lo zucchero, il lievito, i tuorli ed il burro sciolto.



3 Stendete in una teglia con il mattarello senza premere troppo e con pazienza.



4 Coprite con la marmellata.



5 Spalmate sopra gli albumi montati a neve ferma e mescolati con lo zucchero.



6 Cuocete in forno a 200° per 20 minuti.



7 Fate raffreddare, tagliate a quadrati e cospargete di zucchero a velo.



8 Conservateli in una scatola di latta.

