

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta soffice 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 in polvere
gherigli di noci.

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare bene i tuorli con lo zucchero a velo; unire le noci tritate, la scorza di limone, il pangrattato, la farina setacciata insieme al lievito in polvere e, infine, incorporare gli albumi montati a neve. Versare il composto in una tortiera imburrata ed infarinata. Decorare con gherigli di noce e far cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40' circa.