

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
noci tritate
pangrattato
farina
la scorza grattugiata di 1 limone
1 bustina di lievito in polvere
burro
gherigli di noci.

PREPARAZIONE

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