

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta wafer

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

220 g di farina  
110 g di zucchero  
170 g di wafer (se usate i wafel al cioccolato  
aumentate lo zucchero a 140 g)  
2 uova  
70g olio di semi  
1 bustina lievito per dolci  
poco latte  
1 cucchiaio rum  
poco zucchero a velo.

### PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola montare bene lo zucchero con le uova con le fruste elettriche fino a far diventare il composto bello spumoso.



**2** Aggiungete l'olio, il rum, e la farina setacciata e mescolare delicatamente con una spatola in modo da non smontare il composto.

Aggiungete latte in modo che l'impasto rimanga cremoso.



**3** Sbriciolare i wafer e aggiungetelo all'impasto.



4 Mescolare bene.



5 Per finire aggiungete il lievito, mescolare bene a versate il composto in uno stampo per ciambella da 28 cm imburrata e infarinata.



**6** Infornate a 170°C per circa 40 minuti.



**7** Fate raffreddare e coprite con lo zucchero a velo.



