

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortini alle ciliege

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

5 uova
150 g di burro
120 g di fecola
100 g di zucchero
200 g di ciliegie
buccia d'arancia.

PREPARAZIONE

- 1 Montare bene il burro con lo zucchero e i rossi d'uovo. Aggiungere la fecola, la buccia dell'arancia e le chiare montate a neve.
- 2 Imburrare e infarinare gli stampini, versare l'impasto per i 3/4, porre sopra ognuno 3 o 4 ciliegie tagliate, infornare a 170° per 10/15 minuti.