

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.