

PANE, PIZZE E LIEVITATI

La torta Simona

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COTTURA: 30 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:
molto facile



INGREDIENTI

1/2 kg di farina bianca
1 uovo
1/2 litro di latte
1 cucchiaio di olio d'oliva
un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Sbattere l'uovo con il sale, versare la farina a pioggia e il latte finchè si ha una pasta filante.

Versarla in una teglia oleata e infornare per almeno trenta minuti.