

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta ai pistacchi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

150 g di farina
180 g di zucchero
4 uova
100 g di burro
1 bustina di lievito
1 bicchiere di latte
marmellata di pesche
250 g di pistacchi.

PREPARAZIONE

1 Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a renderli spumosi, unirvi il burro fuso, quindi incorporare poco alla volta, la farina alternata al latte. Continuare a sbattere, poi unire il lievito, gli albumi montati a neve e 70 g di pistacchi tritati. Imburrare una pirofila, spolverizzarla di farina, versarvi dentro il composto e metterla in forno caldo a 180° per 45'. Una volta raffreddata, ricoprire la superficie con la marmellata di pesche edistribuirvi sopra i rimanenti pistacchi tritati grossolanamente.