

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.