

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al caffè

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

125 g di burro o margarina
3 uova
230 g di farina
1 bustina di lievito per dolci
180 g di zucchero
mezza tazza di caffè (no tazzine da bar).

PREPARAZIONE

1 Rompere le uova separando gli albumi. Mescolare con i tuorli 180 g di zucchero. Ammorbidite 125 g di burro o margarina e aggiungetelo al composto.

Aggiungete 230 g di farina e la bustina di lievito e mescolare fino a ottenere impasto omogeneo.

Sbattete gli albumi in una ciotola (non devono diventare troppo sodi).

Unirli alla pasta e incorporare. Aggiungere il caffè e mescolare molto bene.

Imburrare e infarinare lo stampo e versare l'impasto.

Cuocete in forno a 180°C per 30 minuti. Lasciate raffreddare.

NOTE

CONSIGLIO: se non vi piace il caffè o se preferite qualcos'altro al posto del caffè potete mettere gocce di cioccolato, cacao in polvere, noci o nocciole tritate..... io li ho provati e sono buonissimi!