

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al kiwi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

200 g zucchero
100 g latte
80 g burro
80 g fecola di patate
10 g farina
3 uova
1 limone
1 bustina lievito
3 kiwi
panna.

PREPARAZIONE

- 1 Unire la fecola, lo zucchero, il burro sciolto, il latte e il succo di limone. Aggiungere i tuorli e mescolare bene. Quando il composto sarà spumoso, unire il lievito e gli albumi montati a neve. Versare il composto in una tortiera con il foro centrale imburrata e cosparsa di

farina. Mettere in forno per 85 minuti a 180°. Guarnire con la panna e con i kiwi tagliati a fettine.