

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta alle ciliegie

di: *Haruka84*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

600 g di ciliegie  
200 g di panna liquida  
200 g di farina  
100 g di zucchero  
1 bustina di lievito  
3 uova.

## PREPARAZIONE

**1** Lavare bene, asciugare e snocciolare le ciliegie.



2 Sbattere le uova con lo zucchero.



3 Aggiungere poco a poco la farina e poi la panna liquida.



4 Infine, aggiungere il lievito fino ad ottenere un composto ben omogeneo.



5 Versare in una teglia imburrata ed infarinata e disporvi sopra le ciliegie.



6 Far riposare per 10 minuti, poi infornare a 180°C per 40 minuti circa.



7 Una volta raffreddata, cospargere di zucchero a velo.





8 Ed ecco la fetta e l'interno.

