

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta de fregoloti

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

- 150 g di farina bianca
- 120 g di zucchero
- 120 g di burro
- 100 g di mandorle sbucciate e tritate
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di bicarbonato

PREPARAZIONE

1 Si amalgamano con le mani gli ingredienti dando forma a un impasto asciutto e grumoso.

Lo si dispone in una tortiera imburrata e infarinata e si cuoce in forno ben caldo finchè non prende un colore giallo dorato.