

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di ciliegie

LUOGO: Europa / Italia

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

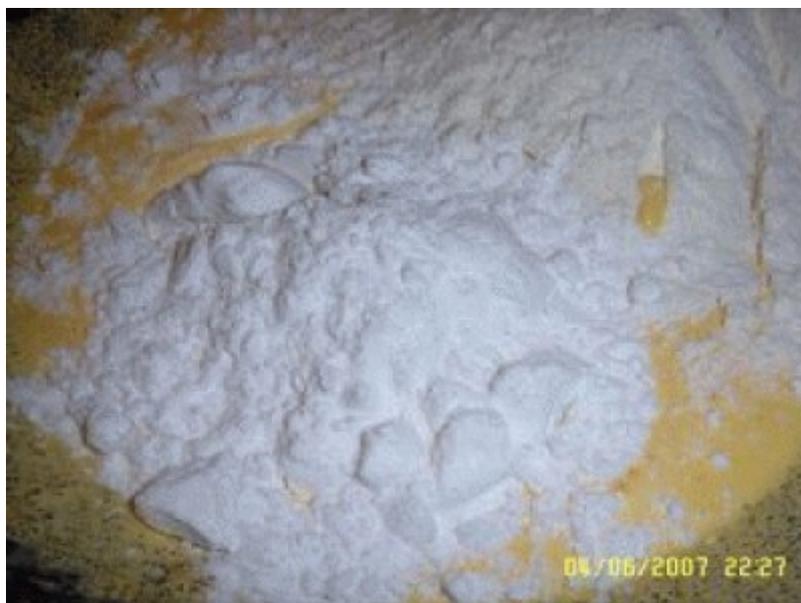


INGREDIENTI

100 g di zucchero
60 g di farina
50 g di fecola
2 uova
100 g di burro fuso
250 g di ciliegie
1/2 cucchiaino di lievito
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Montare i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungere farina e fecola, un pizzico di sale, il burro fuso, mescolare bene, quindi aggiungere il lievito.



2 Aggiungere poi le chiare montate a neve soda.



3 Svuotare il tutto in uno stampo ben alto, riempiendolo all'incirca fino a metà.



4 Adagiare, infine, in superficie le ciliegie precedentemente lavate e snocciolate.



5 Cuocere in forno a temperatura media per circa 30 minuti, sformare caldo e servire una volta che sia raffreddato.

