

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di ciliegie

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

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



## INGREDIENTI

6 uova  
80 g di burro  
80 g di zucchero  
80 g di farina  
25 g di ciliege morelle  
30 g di mandorle sbucciate  
una puntina di lievito in polvere  
scorza di limone  
vaniglia.

## PREPARAZIONE

- 1 Sbattere burro, zucchero e i rossi d'uovo fino ad ottenere una crema morbida; poi incorporare i bianchi montati a neve e i restanti ingredienti.  
Versare il composto in uno stampo imburrato e infarinato; spargere sopra le ciliege e le mandorle tagliate a striscioline.

Cuocere lentamente a calore moderato.