

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta meringata con le noci

di: *Agosto59*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

250 g di farina  
120 g di burro molto morbido  
200 g di zucchero  
3 uova  
300 g di noci  
mezzo bicchiere di latte  
mezza bustina di lievito per dolci.

## PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare il burro con 130 g di zucchero, due tuorli ed un uovo intero, finchè saranno bene amalgamati.



**2** Aggiungete la farina poco alla volta e latte quanto occorre per avere una pasta liscia e morbida.

Per ultimo incorporate lo zucchero ed il lievito e mescolare bene.

Versate l'impasto in una tortiera imburrata ed infarinata da 26 cm.



**3** Cospargete con le noci tritate.



- 4 Montate a neve soda i due albumi avanzate insieme a 70 grammi di zucchero e coprite lo strato di noci.



- 5 Spalmate bene su tutta la superficie.



6 Infornate a 180-200°C per 30 minuti.

