

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta panettone

di: *Tea*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

6 uova
300 g di zucchero
300 g di farina
1 bustina di lievito
un pò di latte.

PREPARAZIONE

1 Lavorare lo zucchero con le uova, aggiungere la farina pian piano, lavorare bene con il frullino, aggiungere il lievito e un pò di latte.

Infornare per 30 minuti circa a temperatura non troppo alta.

A piacere si può farcire con la crema, con la nutella, o semplicemente spolverizzare con zucchero a velo.