

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta wafer

di: *elenuccia75*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

220 g di farina
110 g di zucchero
170 g di wafer (se usate i wafel al cioccolato
aumentate lo zucchero a 140 g)
2 uova
70g olio di semi
1 bustina lievito per dolci
poco latte
1 cucchiaio rum
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola montare bene lo zucchero con le uova con le fruste elettriche fino a far diventare il composto bello spumoso.



- 2 Aggiungete l'olio, il rum, e la farina setacciata e mescolare delicatamente con una spatola in modo da non smontare il composto.

Aggiungete latte in modo che l'impasto rimanga cremoso.



- 3 Sbriciolare i wafer e aggiungetelo all'impasto.



4 Mescolare bene.



5 Per finire aggiungete il lievito, mescolare bene a versate il composto in uno stampo per ciambella da 28 cm imburrata e infarinata.



6 Infornate a 170°C per circa 40 minuti.



7 Fate raffreddare e coprite con lo zucchero a velo.

