

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Torta da latte

Strawberry · Thursday, February 28th, 2013

Ingredienti:(6 persone)

- 150gr farina di mandorle
- 150gr farina
- 100gr burro
- 3 uova
- 120gr zucchero
- 100gr latte
- un limone
- una bustina lievito
- zucchero a velo

Preparazione:

In una ciotola mettete il burro ammorbidito e lo zucchero, frullate con un frullino elettrico, unite le uova, continuate a montare aggiungendo il latte e la buccia del limone grattugiato, unite le farine e il lievito e continuate a montare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Imburrate e infarinate una tortiera, versateci il composto , mettete in forno a 180° per 40 minuti, estraete dal forno, lasciate intiepidire, togliete dalla tortiera e spolverate con zucchero a velo.

This entry was posted on Thursday, February 28th, 2013 at 5:57 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.