

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Torta farcita di fragole

Strawberry · Monday, July 23rd, 2012

### Ingredienti:(6 persone)

- 150gr farina
- 150gr farina di mandorle
- 120gr zucchero
- 3 uova
- 100gr burro
- 100gr latte
- 100gr granelli di mandorle
- 150gr fragole
- un limone
- zucchero a velo
- bustina lievito per dolci

### Preparazione:

Con uno sbattitore elettrico, montate il burro ammorbidito con lo zucchero, unite le uova, la granella di mandorle, il latte e continuate a montare, unite la scorza del limone grattugiata, le fragole lavate e tagliate a pezzi, amalgamate e unite la farina e il lievito, continuate a mescolare fino a quando il composto non è ben amalgamato. Imburrate e infarinate una tortiera, versateci il composto e cuocete in forno a 180° per 40 minuti. tirare fuori dal forno , fatela intiepidire e spolverate con zucchero na velo prima di servire.

This entry was posted on Monday, July 23rd, 2012 at 4:57 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.

