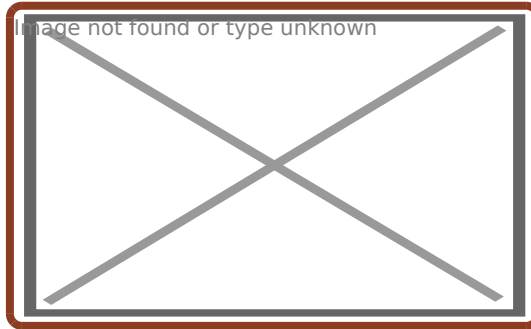


Torta tesoro



Preparazione: —

Cottura: 35 min

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

farina 00	200 g	• Rompo le uova in una ciotola e le mescolo con lo zucchero.
latte	200 ml	• Aggiungo il latte e l'olio e continuo a mescolare.
zucchero semolato	150 g	• Unisco la farina e il lievito setacciati, così l'impasto viene più liscio.
mandorle	100 g	• Aggiungo le mandorle e mescolo tutto insieme.
uova	2	• Verso l'impasto in una tortiera e metto in forno a 180°C per 35
olio di semi di mais	80 ml	minuti.
lievito per dolci	1/2 bustina	• Quando la torta è pronta e si è raffreddata, metto lo zucchero a velo
zucchero a velo (per decorare)	10 g	sopra.