

Torta tradizionale albanese



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

farina	260 g
zucchero	160 g
noci	100 g
uova	2
olio	140 ml
latte	60 ml
ricotta	250 g
miele	3 cucchiaino

Procedimento

• Per prima cosa accendiamo il forno ad una temperatura di 150°. In una ciotola buttare la farina, lo zucchero e il lievito per dolci e mescolarli, tagliare le noci nel mixer e aggiungerle alla farina e mescolare insieme. quindi aggiungere 2 uova, latte e olio e impastare fino ad ottenere una massa omogenea. Quindi lo gettiamo nella padella, dove uniamo la padella con un po' d'olio E lancia l'impasto della torta. Poi prendiamo la ricotta e tre cucchiaini di miele e li mescoliamo in una ciotola, E buttiamo la crema di ricotta sull'impasto creativo. E poi lo mettiamo in forno .dopo essere stato sfornato e servito con la nostra bevanda preferita