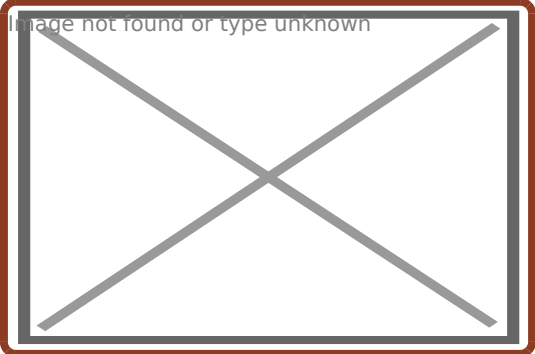


Torta al caffè della nonna



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

farina	350 g
zucchero	200 g
burro	100 g
uova	3
caffè ristretto	1 bicchiere
lievito per dolci	1 bustina
sale	1 pizzico

Procedimento

• In una terrina sbattiamo molto bene le uova con lo zucchero. Aggiungiamo il burro liquido freddo, il sale, il caffè freddo, la farina e lavoriamo accuratamente l'impasto. Uniamo per ultimo il lievito vanigliato e amalgamare bene. Travasiamo il composto in uno stampo imburato e spolverato di farina e passare subito in forno caldo. Facciamo cuocere la torta per 50 minuti