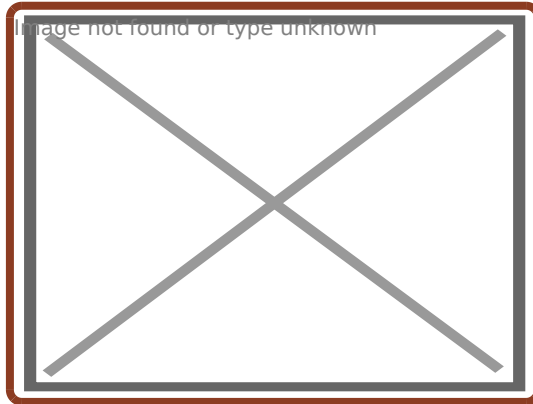


Torta al miele con mandorle



Preparazione: 10 min

Cottura: 30 min

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

miele millefiori	175 g
Farina	150 g
Uova	2
Burro	25 g
latte	1/2 bicchiere
mandorle in scaglie	10 g
lievito per dolci	1/2 bustina

Procedimento

- Lavorare in una ciotola le uova fino ad avere un composto cremoso, aggiungere uno per volta il miele, il burro in crema, il latte, la farina. Unire il lievito e le scaglie di mandorle dentro e fuori l'impasto. Mettere in forno a 180° per 30 minuti. Sforare e servire.