

Torta della nonna Fatima



Preparazione: 10 min

Cottura: 40 min

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

Ingredienti

uova	2
latte	180 ml
olio di semi	75 ml
farina 00	200 g
zucchero	160 g
Lievito in polvere per dolci	1 bustina
zucchero a velo vanigliato	1 bustina

Procedimento

- Prendere una ciotola media e versare 200 g di farina 00 poi aggiungere 160 g di zucchero, una bustina di lievito e una di zucchero vanigliato, mescolare un po'
- Prendere un'altra ciotola e metterci dentro le due uova, dopo versare i 180 ml di latte poi aggiungere 75 ml di olio di semi, mescolare un po'
- Versare il contenuto della ciotola con gli ingredienti solidi in quella degli ingredienti liquidi quindi mescolare energicamente fino ad ottenere un composto omogeneo.
- versare il composto in uno stampo e poi mettere in forno statico a 180° per circa 35/40 minuti.