

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta da colazione

E' la torta che riesce semprea tutti!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
12 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Farina per dolci - 300 g -oppure 150 g di farina e 150 g di amido-
- zucchero - 220 g
- uova - 3
- olio di semi (di arachidi o di girasole) - 10 cucchiaini
- latte - 10 cucchiaini
- lievito - 1 bustina
- limone fresco possibilmente locale - 1
- un pizzico di sale

Preparazione

In una ciotola mettete le uova intere, lo zucchero e il pizzico di sale e frullate per 5 minuti. Unite l'olio e il latte e continuate a frullare per altri 5 minuti. Setacciate la farina con il lievito, grattugiate il limone e aggiungete all'impasto. (Ricordate che se il limone è freschissimo la torta sarà più buona e profumata!!!) Frullate per altri 5 minuti. Infine versate il composto in una teglia che avrete precedentemente imburrato e infarinato. Mettere in un qualunque forno tradizionale per 30 minuti a 180°. (Aumentate un po' il tempo, se aumentate le dosi!) Controllate con uno stecchino se è ben cotta al centro. Spegnete il forno. Lasciatela raffreddare e quindi ponetela in un piatto e cospargetela con lo zucchero a velo. Vi consiglio di farne una doppia porzione, metterla in un sacchetto salva freschezza e per tutta la settimana avrete il dolce a colazione!!!

