

Dolce con le noci

giovedì 27 novembre 2008

Ultimo aggiornamento sabato 29 novembre 2008

Da leccarsi i baffi!!!

Ingredienti:

2 etti di farina

3 uova

1 etto di burro (sciolto a caldo)

noci tritate (Quanto basta)

1 etto + 1 etto di zucchero

1 busta di lievito per dolci

1/2 bicchiere di latte

Procedimento:

impasto

Sbattere 2 rossi + 1 uovo intero con 100 grammi di zucchero,

aggiungere il burro sciolto la farina , il lievito e il latte.

meringa

montare 2 albumi a neve ferma aggiungere 100 grammi di zucchero

mescolando piano dal basso verso l'alto per evitare che gli albumi si smontino

Versare , in una tortiera da 24 cm, prima l'impasto , poi le noci tritate

fino a coprire bene tutta la superficie poi la meringa

Cuocere in forno caldo a 180 gradi per circa 20 minuti