

Torta Mantovana

INGREDIENTI

170 gr. Farina

150 gr. Burro

100 gr. Pinoli

170 gr. Zucchero

4 rossi d'uovo

1 uovo intero

2 cucchiaini di lievito per dolci

Un pizzico di sale

VARIANTI

* 50 ml di limoncello

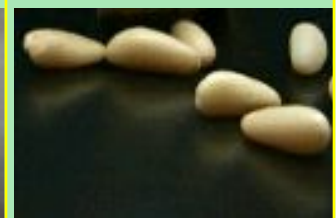
Un po di zucchero a velo

TDP = Circa 45 minuti

Porzioni = Torta di media grandezza

Categoria = Dolci

Nazionalità = Italiana



PREPARAZIONE

- ÿ Mettere il burro in un pentolino e farlo sciogliere
- ÿ Lavorare con la frusta a mano o con quella elettrica lo zucchero con le uova.
- ÿ Aggiungere all'impasto il burro fuso continuando a mescolare.
- ÿ Versare piano piano la farina e aggiungere il lievito e il sale.
- ÿ * Aggiungere il limoncello (se si vuole)
- ÿ Mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- ÿ Versare in una teglia l'impasto e cospargere la superficie con i pinoli.
- ÿ Infornare la torta per 30 minuti a 180 gradi.
- ÿ # Appena sfornata mettere una spolverata di zucchero a velo (se si utilizza) ad ornamento.