

TORTA ALLE NOCCIOLE DI ELIANA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- farina (120gr)
- zucchero (400gr)
- fecola (120gr)
- 8 albume d'uovo
- vaniglina (30gr)
- margarina (360gr)
- nocciole pelate (300gr)

Come si prepara

Lavorare a crema lo zucchero con la margarina sciolta.

Aggiungere la vaniglina, la fecola, la farina e le nocciole tritate a polvere lentamente.

Per ultimo aggiungere i bianchi d'uovo montati a neve.

Infernare a 180° per 50 minuti circa.

Difficoltà: 2

Tempo: 60

Tags

ricette utenti, torte, torta alle nocciole