

Torta della Nonna

Ingredienti:

9 cucchiaini di zucchero
9 cucchiaini di farina
4 uova
5 cucchiaini d'olio/ 70 g di burro
1 bicchiere di latte
1 limone grattugiato
1 bustina di lievito Bertolini
un pizzico di sale

Variante:

cacao amaro, mezza tazzina di latte

Strumenti di lavoro:

una teglia
carta da forno
una frusta
un cucchiaino
una zuppiera

Preparazione

Mescolare tutti gli ingredienti secondo l'ordine indicato in una zuppiera fino a formare un composto omogeneo. Foderare una teglia con carta da forno e infornare a 180°C per 30 m.

Variante: sciogliere il cacao nel latte e versarlo in modo circolare sulla teglia contenente l' impasto e infornare come sopra.