Torta di zia Teresina
 Inviato da Patty
Una torta senza farina, ma piena di
cose buone: provare per credere!
Ingredienti:
- 3 hg pane grattugiato
 - 3 hg di zucchero
 - 4 uova
- 1 hg di amaretti
- 1 hg cioccolata fondente
- 1 conf. di panna per dolci
- 1/2 bicchiere di Sanbuca
- 1 busta di lievito da 1/2 kg.
- zucchero a velo
Preparazione: Sbattere bene le uova con lo zucchero, aggiungere il pane, gli amaretti sbriciolati, la Sambuca, il
cioccolato a scaglie, la panna e infine il lievito. Versare in una teglia circolare imburrata e infarinata
Cuocere a 170° per circa 40 minuti. Sfornare e cospargere di zucchero a velo
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 10 September, 2010, 06:58