



TORTA AL KIWI

Difficoltà:



Tempo: 15 Minuti

Cottura: 85 Minuti

Preparazione:

Unire la farina, la fecola, lo zucchero, il burro sciolto, il latte ed il succo di limone.

Aggiungere i tuorli e mescolare bene.

Quando il composto sarà spumoso, unire il lievito e gli albumi montati a neve.

Versare il composto in una tortiera imburrata e cosparsa di farina.

Mettere in forno per 85 minuti a 180°.

Guarnire con la panna e con i kiwi tagliati a fettine.

INGREDIENTI:

- 100 g di farina
- 100 g di latte
- 80 g di burro
- 200 g di zucchero
- 80 g di fecola di patate
- 3 uova
- 1 limone
- 3 kiwi
- Panna
- 1 bustina di lievito

CHEF:

Italo Di Cocco

FOTO:

Carlo Chiozza

STYLE:

Alessandra Ranucci

