



TORTA DI ALBUMI CON PINOLI E UVETTA

Difficolt: Media



Buongiorno a tutti,

a me capita spesso di avere degli albumi avanzati, da qualche altra preparazione che richiede l'utilizzo solo dei tuorli, come ad esempio la crema pasticcera, e non sapere come utilizzarli.

Questa una di quelle ricette che possono venirci incontro in questi casi, rendendo felici soprattutto i super golosi come me!!!! ;)

Dosi: dosi per una tortiera di 26cm. di diametro

- albumi 6
- burro 150gr.
- farina 400gr.
- latte 1 bicchiere
- pinoli 50gr.
- uvetta 100gr.
- zucchero 400gr.
- lievito 1 bustina
- limone 1 la scorza e il succo
- sale 1 pizzico

Montare a neve ben soda i bianchi con met dello zucchero e un pizzico di sale



mettere a bagno l'uvetta in acqua tiepida



a questo punto montare lo zucchero rimanente con gli albumi la scorza e il succo del limone aggiungere il latte



setacciare la farina con il lievito



ed inserirle a mano

strizzare l'uvetta e asciugarla; passarla nella farina per non farla scendere durante la cottura

Inserirla al composto



Mettere dentro una teglia imburrata e infarinata e cospargere di pinoli e zucchero la superficie



In forno a 170 per circa 60 minuti, controllare sempre la cottura con uno stecchino
Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

