



## Torta con ciliegie

### Ingredienti

- 1 Confezione Sfoglia Dolce Buitoni
- 400 g di Ciliegie
- 2 Uova
- 80 g di Farina
- 90 g di Zucchero
- 120 ml di Latte
- 1 pizzico di Sale

### Preparazione

1. Prima di tutto lavate le ciliegie, asciugatele e denocciolatele.
2. Tenete da parte le ciliegie e preparate la pastella: in una ciotola montate le uova, il latte e lo zucchero fino a ottenere un composto soffice e spumoso. A questo punto aggiungete la farina setacciata e il sale e mescolate, amalgamando.
3. Srotolate la sfoglia e sistematela in una teglia a cerniera. Versate sul fondo le ciliegie denocciolate e poi versatevi sopra la pastella. Infornate a 200° per 25 minuti.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	38.81 g
Energia	244.62 kcal
grassi	7.77 g
Fibra	2.94 g
Proteine	5.39 g
Grassi saturi	2.86 g
Sodio	234.9 mg
zuccheri	19.88 g

🕒 38

👤 8 8 persone