



Torta con ciliegie

Dolci



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata
- 400 g 400 g di Ciliegie
- 2 in 2 Uova
- 80 g 80 g di Farina
- 90 g 90 g di Zucchero
- 120 mL 120 ml di Latte
- 1 Pizzico 1 pizzico di Sale

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Prima di tutto lavate le ciliegie, asciugatele e denocciolate. Tenetele da parte 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. Srotolate la sfoglia e sistematala in una teglia a cerniera. Versate sul fondo le ciliegie denocciolate e poi versatevi sopra la pastella. Infornate a 180° per 25 minuti.

