



Ingredienti

150 g di farina
100 g di burro
200 g di zucchero
10 susine
4 uova
Mezza bustina di lievito

Torta con susine fresche

In una terrina montare i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. Sciogliere il burro a bagnomaria ed unirlo all'impasto. Aggiungere anche la farina e unire al composto gli albumi montati a neve con un pizzico di sale. Per ultimo aggiungere anche il lievito, ed amalgamare bene.

Lavare le susine, tagliarle a pezzi ed unirle al composto. Versarlo all'interno di una teglia imburrata ed infarinata, e spolverare dello zucchero in superficie. Cuocere in forno caldo a 180 gradi per 50 minuti circa. Per verificare se la torta è cotta, ricorrere alla prova stecchino.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag [#ricetteorsiniedamiani](#) e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.