

TORTA ALLA CANNELLA

origine: Italia

Tempo di Preparazione: 1 ora

Tempo di Cottura: 30 min.

Costo Medio: economico

INGREDIENTI:

- 1 tazza di farina
- 1/2 tazza di latte
- 1/2 tazza di zucchero
- 30 gr di burro fuso
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di cannella
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 20 gr di essenza alla vaniglia
- sale

1. Montate l'albume a neve con un pizzico di sale, unitevi il tuorlo e poco per volta lo zucchero, il latte, la vaniglia, continuando a sbattere.

2. Incorporate la farina setacciata con il lievito, la cannella e la noce moscata, il burro fuso e versate tutto in una tortiera imburata del diametro di 18 cm.

3. Cuocete in forno per 30 min. a 180°, fondete ancora un po' di burro e spennellate la superficie a metà cottura; spolverizzate di zucchero e cannella. Quindi sfornate, lasciate raffreddare e servite.

Tratto da: <http://www.bigfood.it> la tua enciclopedia di cucina!