



## Torta di Latte

Süt Pastası



4 albicocche  
Mezzo lt di latte  
2 cucchiali di farina  
1 bicchiere di zucchero  
2 cucchiali amido  
1 uovo  
1 bustina di vaniglia  
1 cucchiaio di burro

- # Lo stampo di torta si oli. Le albicocche si sbucano e si tagliano in verticale.poi si filano nello stampo.
- # In una ciotola profonda si rompono le uova e si miscelano bene alla sopra si aggiungono latte zucchero ed amido insieme con vaniglia e farina si miscelano.
- # La miscelata preparata si svuota sopra delle albicocche. ( normale uscire di latte delle albicocche).
- # Lo stampo si mette dentro un vassallo ed al fianco si mette acqua.
- # Si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi e si cucina circa per 1 ora.
- # Dopo aver tolto dal forno la torta si fredda e poi si inserisce nello frigo e si aspetta per una notte.
- # Il giorno dopo si leva dallo stampo e servirsi.

Nota: Torta di latte si può preparare anche con mela e pera.