



Torta con Cagliata

Lorlu Tart



Mezzo pacco di margarina
1 bicchierino di zucchero a velo
1 uova
Mezzo pacco di lievito in polvere
2 bicchieri di farina
Per la sopra;
Mezzo kg. ricotta
2 uove
1 bicchiere di yogurt
1 bicchiere zucchero polverato
Mezzo bicchiere farina di riso
1 grattugaito sbucia di limone

- # Priamente si prepara l'impasto. Si mescolano margarina, zucchero a velo, e uova insieme.
- # Sopra si aggiunge la farina setacciata e lievito in polvere. Così si impastano bene e poi si rotola con nailone e poi si mette nel frigo per riposare mezz'oretta.
- # In questo momento si preparano i materiali per la sopra. Si separano albume e tuorlo d'uova.
- # Sopra albume d'uova si mette 1 cucchiaino lo zucchero polverato. Si mescolano finché diventano schiumata. Sopra si aggiungono le sbucie, fraian di riso e ricotta. Si mescolano finché diventano omogenea.
- # La miscelata con ricotta si aggiunge la miscelata di uova e si mescola con cucchiaio di legno.
- # Poi l'impasto riposato si apre sul tavolo secondo dimensione di stampo di torta.
- # Poi l'impasto paerto si metet nello stampo e dentro si mette dalla miscelata preparata. E si fissa con cucchiaio di legno. Poi si mette nel forno riscaldato a 180 gradi e si arrossisce finché diventa viola.

Nota: Per capire se vabene o no tuorlo d'uova si inverte la ciotola se non viene giù vuol dire che vabene.