



## TORTA TERESINA

### *Ingredienti:*

*Farina: 500 grammi + 50*

*Uova: 3*

*Zucchero: 200 grammi*

*Burro: 100 grammi (a temperatura ambiente)*

*Latte: ½ litro*

*Canditi: 50 grammi*

*Mandorle tritate o pinoli: 50 grammi*

*Una bustina di lievito per dolci*

*Cioccolato in scaglie o gocce: 50 grammi*

### *Procedimento:*

*In una ciotola sbattere le uova col burro, aggiungendo poco alla volta, una manciata di farina, un po' di latte e un po' di zucchero, continuando fino a che il tutto non è amalgamato e morbido.*

*Aggiungere il lievito e mescolare molto bene.*

*Aggiungere per ultimi i canditi, le mandorle e il cioccolato e mescolare nuovamente.*

*Ungere bene la teglia e versarvi il composto livellandolo bene.*

*Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 30 minuti.*