



Torta al caffè

Ingredienti

n° 1	Bicchiere di caffè ristretto
350 g	Farina 00
200 g	Zucchero
100 g	Burro
n° 3	Uova
n° 1	Pizzico di sale
n° 1	Bustina di lievito per dolci
q.b.	Zucchero a velo per guarnire

Preparazione

1. In una terrina, o meglio ancora nella ciotola della planetaria, sbattere le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
2. Aggiungere burro sciolto e caffè **raffreddati**, il sale e la farina.
3. Lavorare l'impasto per 5 minuti quindi aggiungere il lievito per dolci.
4. Tagliare un pezzo di carta forno, bagnarla bene sotto l'acqua e poi strizzarla altrettanto bene e sistemarla nella tortiera.
5. Versare l'impasto nella tortiera e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 50 minuti.
6. Sfnare il dolce, lasciarlo raffreddare e cospargerlo di zucchero a velo.

Nota: Volendo si può tagliare il dolce a metà e farcire con crema zabaglione al caffè.