



TORTA "S" DA INZUPPO

Una preziosa ricetta di famiglia. Grazie R.F.!

 15 minuti 1 ora 19.8 porzioni

INGREDIENTI

- 500 grammi di farina di frumento, tipo 00
- 210 grammi di zucchero (saccarosio)
- 120 grammi di burro
- 7 grammi di lievito per dolci
- q.b. di limone, scorza
- 3 unità di uovo di gallina, intero (150 g)

COME PREPARARE LA RICETTA

1° Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo. Ricavare 4 filoncini. Adagiare i 4 filoncini sul di una placca da forno dare al forma ad "S" schiacciando leggermente l'impasto. Cuocere a forno ventilato a 180°C per 45 minuti Questo è un dolce da inzuppo nel latte o nel vin santo (meglio nel latte alla mattina come colazione ;), si conserva a lungo.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (50 g)	% AR
ENERGIA	370 kcal	185 kcal	9 %
PROTEINE	8 g	4 g	8 %
CARBOIDRATI	62 g	31 g	12 %
ZUCCHERI	23 g	12 g	13 %
LIPIDI	12 g	6 g	8 %
GRASSI SATURI	6 g	3 g	16 %
FIBRE ALIMENTARI	1 g	1 g	3 %
SODIO	24 mg	12 mg	0 %