



# NELL'AMBITO DEL PROGETTO



## PRESENTA...

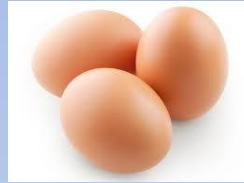
# TORTA DANIELINA



La torta Danielina - Il Mercato dei Saperi

# INGREDIENTI

- **3 UOVA**



- **2 BICCHIERI DI ZUCCHERO**



- **3 BICCHIERI DI FARINA TIPO 00**



- **1 BICCHIERE DI OLIO DI SEMI**



- **1 BICCHIERE DI LATTE**



- **1 BUSTINA DI VANILLINA**



- **1 BUSTINA DI LIEVITO**



- **1 FIALETTA DI AROMA LIMONE**



- **2 CUCCHIAI DI NUTELLA**



# ATTREZZI DEL MESTIERE

- **1 FRULLATORE**



- **1 TIMER DA CUCINA**



- **1 ROTOLO DI CARTA DA FORNO**



- **1 TEGLIA**



# PREPARAZIONE

- **ACCENDI IL FORNO A 180°.**
- **PRENDI IL FRULLATORE E CONTROLLA CHE LA SPINA SIA MESSA NELLA PRESA DI CORRENTE.**



- **APRI LE UOVA IN 2 PARTI COLPENDO DELICATAMENTE IL BORDO CON UNA FORCHETTA SUL GUSCIO.**
- **LASCIA CADERE IL CONTENUTO DENTRO IL BICCHIERE DEL FRULLATORE.**
- **AGGIUNGI ALLE UOVA ANCHE LA FARINA, LO ZUCCHERO, L'OLIO, IL LATTE, LA VANILLINA, IL LIEVITO E LA FIALETTA DI AROMA DI LIMONE**



- **FRULLA TUTTO PER 2 MINUTI (PUNTA IL TIMER GIRANDO FINO ALLA SECONDA LINEETTA).**
- **APPENA IL TIMER SUONA, SPEGNI IL FRULLATORE.**



La torta Danielina - Il Mercato dei Saperi



- **PRENDI LA TEGLIA.**
- **TAGLIA UN PEZZO DI CARTA DA FORNO GRANDE QUANTO LA TEGLIA.**
- **METTI IL FOGLIO DENTRO LA TEGLIA SCHIACCIANDO SUL FONDO E RICOPRI I BORDI.**

- **VERSA META' DELL'IMPASTO NELLA  
TEGLIA.**



- **NELLA META' DI IMPASTO RIMASTO AGGIUNGI 2 CUCCHIAI DI NUTELLA E FRULLA TUTTO PER 1 MINUTO (PUNTA IL TIMER FINO ALLA PRIMA LINEETTA).**



- **PRENDI IL BICCHIERE DEL FRULLATORE E LASCIA CADERE L'IMPASTO CON LA NUTELLA SULLA TEGLIA, SOPRA L'ALTRO, SENZA MESCOLORE.**



- **INFORNA LA TEGLIA A 180° PER 35 MINUTI (PUNTA IL TIMER FINO AL NUMERO 35).**
- **APPENA SUONA IL TIMER, SPEGNI IL FORNO E TOGLI LA TORTA.**
- **LASCIA RAFFREDDARE PRIMA DI TAGLIARLA.**



- **SE VUOI, PUOI METTERE DELLO ZUCCHERO A VELO SOPRA LA TORTA PRIMA DI SERVIRE**



# BUON APPETITO!



La torta Danielina - Il Mercato dei Saperi