



ALL'OPERA IN TRENTINO DAL 1870

TORTA SIMONA



INGREDIENTI

300 g di farina di farro LA FARRINA
2 uova intere
Ca. 350 ml di latte
Sale

PREPARAZIONE

Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale.

Unite in una ciotola la farina, i tuorli e il latte e lavorateli con una frusta fino a ottenere un composto ben omogeneo, poi aggiungete gli albumi. L'impasto deve risultare abbastanza fluido, ma non troppo liquido.

Versate l'impasto in una teglia antiaderente e infornate per circa 40 min. a 180°C.

Fate raffreddare la torta e servite a piacere con marmellate, miele o verdura e formaggi.