



# TORTA AL ROTOLO CON MARMELLATE E CREMA DI NOCCIOLA

- FARINA DI GRANO TENERO 0-1
- UOVA
- OLIO DI OLIVA
- ZUCCHERO
- SUCCO DI LIMONE
- ACQUA
- LATTE
- MARMELLATE O CREMA DI NOCCIOLA

## PREPARAZIONE:

PREPARARE UNA FONTANA CON LA FARINA E PORVI ALL'INTERNO UOVA, ZUCCHERO, OLIO DI OLIVA  
CON UNA FORCHETTA OD UNA FRUSTA AGITATE VIGOROSAMENTE FINO A QUANDO LO ZUCCHERO SI SARA' SCIOLTO CON CERTEZZA, SE IL LIQUIDO NON FOSSE SUFFICIENTE AGGIUNGETE SUCCO DI LIMONE, ACQUA O LATTE A VS. DISCREZIONE.  
QUANDO LO ZUCCHERO SARA' BEN SCIOLTO AGGIUNGETE UNA BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI IN PROPORZIONE DI UNA BUSTINA OGNI 400/500 GRAMMI DI FARINA.  
IMPASTATE VIGOROSAMENTE FINO AD OTTENERE UN IMPASTO OMOGENEO E CONSISTENTE.  
STENDETE L'IMPASTO SU DI UNA CARTA FORNO AVENDO CURA DI PORVI DELLA FARINA AFFINCH' L'IMPASTO SI POSSA DISTACCARE  
STENDETE SOPRA L'IMPASTO LA CREMA DI NOCCIOLE O LA MARMELLATA  
ARROTOLATE MOVIMENTANDO IL TUTTO PRENDENDO LA CARTA FORNO SUGLI ANGOLI

LA COTTURA IN FORNO PER LA CREMA DI NOCCIOLE E' DI 20 MINUTI  
ALLA TEMPERATURA DI 160°

LA COTTURA IN FORNO PER LA MARMELLATA E' DI 40 MINUTI ALLA  
TEMPERATURA DI 180°