



Torta al mascarpone - [Visualizza sul sito](#)  
di Babseoliviero

dolce - torta semplice - mascarpone

Ingredienti:

250 gr mascarpone

300 gr farina

250 gr fecola di patate

120 gr burro

300 gr zucchero

1 bustina di lievito per dolci

la scorza di un limone grattugiata

2dl di latte

3 uova

sale

Sbattere le uova in una ciotola capiente con lo zucchero, unire 100 gr di burro che avrete sciolto a parte, il mascarpone, il latte, la scorza del limone gratt., e poco alla volta unire la farina, la fecola, il lievito ed una presa di sale.

Imburrare una teglia con i 20 gr di burro avanzato, e versarvi il composto.

Cuocere a 180° per 25 minuti.

[immagine non più disponibile].

eCucinando.it