

DOLCE CAFFÈ

Ingredienti per 8 persone:

- g 350 di farina,
- g 200 di zucchero,
- g 100 di burro,
- 3 uova,
- 1 bicchiere di caffè ristretto,
- 1 bustina di lievito in polvere,
- sale.

In una terrina lavorate molto bene le uova intere con lo zucchero.

Fate sciogliere il burro a bagnomaria (tenetene da parte un cucchiaino per la teglia), lasciatelo raffreddare e unitelo delicatamente alle uova con un pizzico di sale.

Unite il caffè freddo e la farina (tenetene da parte quattro cucchiaini per la teglia) continuando a mescolare.

Aggiungete il lievito facendo attenzione a non formare grumi.

Imburrate e infarinate una teglia, versatevi l'impasto e mettetelo in forno già caldo a 200° per circa 50 minuti.

A fine cottura, senza aprire lo sportello, lasciate la torta in forno per altri 5 minuti.