



Torta caprese

[Del 27/02/2006 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Torte](#)]

Ingredienti: 4 persone: 4 uova, 200 g di zucchero, 150 g di burro, 3 cucchiaini di cacao, 250 g di mandorle, pinoli, uvetta ammollata nel rum, 2 bustine di vanillina.

In una terrina unite le uova con lo zucchero e sbattete per 5 minuti. Aggiungete il burro tagliato a fettine, il cacao, le mandorle tritate, i pinoli, l'uvetta e la vanillina: mescolate fino ad amalgamare il tutto. Versate il composto in una teglia imburrata e infarinata, cuocete in forno per 40 minuti. Fate raffreddare e servite.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]