

## TORTA AVO JOGURT.

1 JOGURT. AVO FRUTTA  
1 BICCHIERE QUORDEUO  
JOGURT. GIRASOLE

2 BICCHIERE ZUCCHERO  
DEUO JOGURT.

3 BICCHIERI DI FARINA  
BIANCA DEUO JOGURT.

3 UOVA

3 CUCCHIAI LATTE

1 PIZZICO DI SALE

1 BUSTINA LIEVITO

1 VANIGLINA. SCORZA  
LIMONE

VERSARE LO JOGURT + TUTTO

IL RESTO : (OVO - ZUCCHERO -  
FARINA - UOVA - LATTE - SALE) E

MESCOLARE AGGIUNGERE LA  
FARINA **POI IL LIEVITO E**

MESCOLARE BENE FINCHE'  
NON DIVENTA UNA CREMA. POI  
INFORNARE

(IL SALE SEMPRE  
LONTANO DAL LIEVITO)

160 GRADI x 45/50 MINUTI

## TORTA RUSSA

INGREDIENTI : ~~4 UOVA~~ **4 UOVA**

4 UOVA - 2 ETTI BURRO (~~100 GRAMMI~~) - 2 ETTI ZUCCHERO -  
2 ETTI DI AMARETTI - 1 ETTO FARINA - 1 ETTO  $\frac{1}{2}$   
MANDORLE - 1 LIEVITO - 1 BICCHIERINO DI LIQUORE  
(RUM O AMARETTO) - 1 PASTA SFOGLIA BUITONI.

SBATTERE I TUORLI CON LO ZUCCHERO. UNIRE  
IL BURRO FUSO TIEPIDO, LA FARINA + LIEVITO  
AMARETTI SBRICIOLATI, LE MANDORLE TRITATE  
IL LIEVITO e IL LIQUORE - SBATTERE GLI ALBU  
E AGGIUNGERLI AL COMPOSTO MESCOLANDO.  
STENDERE LA PASTA SFOGLIA VERSARE IL  
COMPOSTO E RIVOLTARE LA PASTA SFOGLIA  
RIMASTA SUL COMPOSTO INFORNARE 160°-180°  
E CUOCERE LENTAMENTE PER 1<sup>10</sup> ORA, ANCHE DI F