

# TORTA ALLE CILIEGIE E MANDORLE

By @farinalievitoefantasia



---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 45 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 8 PERSONE

- 180 g di farina 00 - 50 g di fecola - 120 g di zucchero - 2 uova - 90 ml di olio di semi - 70 ml di latte
  - 300 g di ciliegie denocciolate - 1 bustina di lievito per dolci - una scorza di limone grattugiata - 50 g di mandorle a lamella
- 

1. Nella ciotola del Cook Expert versare prima le uova con lo zucchero e lanciare il programma Impasti / Dolci.
2. Dopo 2 minuti, poco alla volta aggiungere l'olio, latte, le farine setacciate e il lievito. Basteranno pochi minuti di lavorazione che il composto risulterà liscio ed omogeneo.
3. Versare il tutto in uno stampo tondo imburrato (circa 24cm di diametro) e sistemare in superficie le ciliegie denocciolate e le mandorle a lamella.
4. Infornate a 180° per circa 40/45min.
5. Sfornate la torta alle ciliegie e mandorle e lasciatela raffreddare su una gretella.

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : © foto @farinalievitoefantasia