



Torta dei Morti

Alla farina aggiungi il lievito sciolto in un po' di latte tiepido, lo zucchero, il sale, 2 uova, il burro e l'uvetta.

Impasta bene e lascia lievitare 2 ore. Stendi l'impasto in una teglia (io faccio 2 filoncini) e lascia lievitare un'altra ora. Ricoprì con noci, mandorle e pinoli. Spennella il tutto con un uovo intero appena mescolato con un po' di zucchero.

200 gradi per 30 minuti in forno, se mettete l'opzione "forno ventilato" bastano 20 minuti a 160 gradi.

Federica Zanni

[Read More](#)
