COLAZIONE

TORTINO DI CILIEGIE

DIFFICOLTÀ ●●○○

TEMPO 60 MIN

ingredienti

3 uova
60 g di zucchero
100 g di farina 0
40 g di olio extravergine d'oliva
30 g di burro
120 g di ciliegie

www.raigulp.rai.it

Procedimento

Golosi?

Montate le uova con lo zucchero, uniteci il burro fuso al microonde, l'olio e la farina passata al setaccio, infine aggiungete le ciliegie denocciolate e leggermente tagliuzzate. Ponete l'impasto in stampini monoporzione imburrati e infarinati e cuocete in forno a 180° per 15 minuti.

@ChefCirciello
Un dolce da portare come merenda a scuola o da consumare durante la tua attività fisica preferita.

	adulto	bambino
Porzione Gr. netti a crudo	250	175
Porzione Gr. netti cotto	250,0	175
kcal	617,6	372,2
kJ	2585,2	1557,9
proteine	21,6 g	15,4 g
grassi	40,5 g	20,8 g
zuccheri	42,0 g	31,7 g
fibre	0,6 g	0,0 g

"Guarda le ricette"

Minerva

RicettePerRagazzi_.indd 24 28/04/14 10:31