

## TORTA – CROSTATA SENZA TUORLI E LATTE CON Desdemona



*Laura Zarri del blog "La cucina di Laura" ha voluto pensare a chi non può mangiare tuorli e latte, inventando questa facilissima e squisita ricetta con Desdemona al cui delizioso sapore non manca proprio niente!*

### INGREDIENTI

- g 350 Farina 00
- g 125 Zucchero
- 2 Albumi
- ml 100 Olio di oliva
- 1 cucchiaino Succo di Limone
- 1 bustina Lievito per dolci
- q.b. Sale
- g 200 Desdemona, Arancia speziata con Noci e Uvetta

### PROCEDIMENTO

Impastare a mano o nel robot da cucina, farina, zucchero, albumi, olio, sale, succo limone e lievito. Mettere in frigorifero l'impasto per 20 min.

Stendere la crostata e farcirla con Desdemona, Arancia speziata con Noci e Uvetta.

Cuocerla in forno preriscaldato a 160° per 30 min.



55 min