

TORTA AL CAFFÈ' DELLA NONNA SILVIA by Giulia

INGREDIENTI:

100 gr margarina

200 gr zucchero a velo

3 tuori d'uovo

1 tazzina caffè ristretto

6 tazzine caffè normali

250 gr biscotti secchi

50 gr granella di zucchero per guarnire



Preparazione:

Prendere la margarina molto fredda. Aggiungere zucchero a velo, i tuorli e la tazzina di caffè ristretto e mescolare fino a formare una crema. (Se la margarina non è fredda si formano i grumi).

Prendere una vaschetta d'alluminio, ricoprire il fondo con strato sottile di crema, inzuppare i biscotti nel caffè e comporre degli strati ricomprendo con la crema ogni strato.

Ricoprire parte superiore e fianchi con la crema rimanente e guarnire con granelle.

Mettere in frigo per farla raffreddare e consolidare (a casa mia fino a quando non la vede papà!!!)

