

# Libano

patria dei Fenici

a cura delle alunne Anna ed Ilaria

docenti: Zara M. Loretta ed Artese Rosa

classe IV A della Scuola Primaria "A Colombo"

Istituto Comprensivo "G. Sarto" di Castelfranco Veneto, TV

A.S. 2009-2010

## *Torta di patate alla frutta secca*

(dessert)

### INGREDIENTI

Patate	600 g
Zucchero	150 g
Burro	30 g
Mandorle	30 g
Nocciole	30 g
Pistacchi	30 g
Uova	2
Zucchero a velo	
Arancia ( scorza grattugiata )	1

### PREPARAZIONE

Preparate il purè, mettetelo in una ciotola e unitevi la frutta secca tritata, lo zucchero, il burro sciolto a bagnomaria e la scorza di un' arancia grattugiata. Sempre mescolando delicatamente incorporate le uova, una alla volta.

Versate il composto in una tortiera imburrata e infarinata e cuocete in forno a 180° per circa mezz'ora.

Sformate su un piatto di portata, fate raffreddare.

Cospargete la superficie con lo abbondante zucchero a velo.

Volendo, servite questa torta con una crema all'arancia a parte.