

Torta bicolore al caffè

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di farina
- 200 g di zucchero
- 150 g di burro
- 5 uova
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito
- 1 tazzina di caffè espresso
- zucchero a velo

Preparazione:

Sbattere i tuorli d' uova con lo zucchero e il burro ammorbidito fino a quando è diventato soffice. Aggiungere la farina con il lievito sempre mescolando e infine le chiare montate a neve. Dividere la pasta in due parti. Ad una aggiungere il caffè, all'altra la vanillina. Mettere in una tortiera alternando i due impasti e fare cuocere a 180° per 30 minuti circa. Decorare con zucchero a velo.

