

Torta Ai Formaggi

Stemperare la farina con il latte evitando la formazione di grumi. Aggiungere le uova sbattute con sale e pepe e i formaggi grattugiati. Ungere un recipiente che vada in forno, versarvi l'impasto e cuocere in forno a calore moderato durante i primi 15 minuti, dopo di che, poco per volta, alzare il fuoco. Dopo circa 30 minuti, togliere la torta dal forno e lasciarla raffreddare.

Ingredienti

50 G Farina
25 Cl Latte
100 G Formaggio Parmigiano
100 G Formaggio Groviera
3 Uova
Sale
Pepe
30 G Burro

Note

Preparazione: 45 minuti.