

# Torta Ai Pistacchi (2)

Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a renderli spumosi, unirvi il burro fuso, quindi incorporare poco alla volta, la farina alternata al latte. Continuare a sbattere, poi unire il lievito, gli albumi montati a neve e 70 g di pistacchi tritati. Imburrare una pirofila, spolverizzarla di farina, versarvi dentro il composto e metterla in forno caldo a 180 gradi per 45 minuti. Una volta raffreddata, ricoprire la superficie con la marmellata di pesche e distribuirvi sopra i rimanenti pistacchi tritati grossolanamente.

## Ingredienti

150 G Farina  
180 G Zucchero  
4 Uova  
100 G Burro  
1 Bustina Lievito  
1 Bicchiere Latte  
Marmellata Di Pesche  
250 G Pistacchi

## Note

Preparazione: 45 minuti.