



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Torta di patate alla sarda*



**4** Persone

**dolci** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e 15 minuti** Tempo

Attrezzatura : **casseruola, teglia tonda di 22 cm di diametro**

## **Ingredienti**

- Ingredienti per otto persone:
- 110 g di farina 00
- 1 kg di patate
- 200 g di zucchero
- 3 uova
- 2,5 dl di latte
- 80 g di burro
- 30 g di zucchero a velo
- 1 limone

## **Preparazione Torta di patate alla sarda**

### **Passo 1.**

Lessate le patate con la buccia, pelatele e passatele nello schiacciapatate mentre sono ancora calde.

### **Passo 2.**

mettete in un tegame le patate con il latte e 60 g di burro, mescolate fino a che il latte non si sia assorbito.

### **Passo 3.**

Aggiungete lo zucchero e mescolate fino a che lo zucchero non si sarà completamente sciolto.

### **Passo 4.**

Togliete il composto dal fuoco e quando sarà tiepido, cominciate ad inserire un tuorlo alla volta facendoli amalgamare bene.

### **Passo 5.**

Aggiungete la farina ed infine gli albumi montati a neve.

### **Passo 6.**

Inserite nel composto la buccia grattugiata di un limone.

### **Passo 7.**

Imburrate e infarinate la teglia e versatevi il composto precedentemente preparato.

### **Passo 8.**

Ponete in forno già caldo a 180° per 25-30 minuti, fate intiepidire in forno poi sformate e spolverate la torta di zucchero a velo.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)