

MANTOVANA Senza LATTE

3 uova

170gr. Zucchero

170gr. Farina

1 limone grattato

150gr. Margarina vegetale o Olio

Pinoli

Zucchero a velo per guarnire la torta.

Sbattere le uova con lo zucchero per 15 minuti col frullatore, unire la farina, il limone e in ultimo la margarina sciolta. Unite i pinoli.

Cuocere a 160°C finchè non prende colore. Far freddare e decorare con lo zucchero a velo.