

Torta filadelfia

Ingredienti

250 gr. di farina
250 gr. di zucchero
200 gr. di filadelfia
3 uova
50 gr. di olio
50 gr. di gocce di cioccolato
1 bustina di lievito per dolci
1 buccia di limone grattugiata

Esecuzione

Mescolare come da routine.

Distribuire un po' d'olio e un po' di farina in una teglia di 27-28 cm e versarvi metà del composto.

Distribuire le gocce di cioccolato dopo averle leggermente infarinate.

Versare sopra il composto rimasto.

Infornare a 180 gradi per 35 minuti circa.

Che sapore delicato!

