

“Diamoci una mano”

Torta variegata bianca al Nesquik.

(Per 10/12 persone)

Per la torta

280 gr di farina
130 gr di zucchero
4 uova
1 bustina di lievito
80 gr di Nesquik
½ bicchiere di latte
100 gr di pasta di pistacchi oppure 100 gr di pistacchi tritati
100 gr di burro

Iniziamo dalla torta!

Uniamo le uova allo zucchero, poi aggiungiamo il burro morbido, il latte, la farina e il lievito setacciati. Mescoliamo il tutto per 5 minuti.

Dividiamo l'impasto in due parti, uno lo mescoliamo con la pasta di pistacchio mentre l'altro con Nesquik.

Creiamo degli strati per un effetto marmorizzato e mettiamo in forno a 200° per circa 40 minuti.

E ora il tocco magico...

Mettiamo una mano sulla torta insieme alla mano della persona con cui si vuole ricreare il gesto del bambino e della regina.

Prendiamo lo zucchero a velo e lo facciamo cadere sulla torta, tenendo ferme le mani, in modo da lasciare le impronte.

