



Torta ricca di energia



Ingredienti per 1 porzioni

300 ml	di Fresubin® PROTEIN ENERGY Drink vaniglia
200 g	di burro
200 g	di zucchero
4	uova
200 g	di farina
1/2	lievito in polvere
300 ml	di succo d'arancia
100 g	di zucchero a velo
Pangrattato, scaglie di mandorle tostate, glassa/ cioccolato, pistacchi tritati, cacao in polvere o zucchero a velo	

Valori nutrizionali per porzione

Energia.....	387 kcal
Proteine.....	7,9 g
Carboidrati ...	43,1 g
Grassi	20,3 g



Preparazione

1. Mescolare insieme il burro e lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere un uovo per volta. Mescolare la farina e il lievito in polvere e unirli mescolando al composto. Ungere uno stampo a cerniera (diametro 26 cm) e cospargerlo di pangrattato. Versare l'impasto nello stampo e cuocere in forno già caldo a 200°C per 40-45 minuti.
2. Dopo la cottura rimuovere con cautela il bordo dello stampo e tagliare la parte superiore della torta (circa 1 cm). Richiudere lo stampo.
3. Mescolare il succo d'arancia con lo zucchero a velo, aggiungere Fresubin® PROTEIN ENERGY Drink, cuocere (senza portare a ebollizione) e versare sulla torta ancora calda. Se il liquido non viene assorbito completamente, pungere la torta con una forchetta.
4. Lasciare raffreddare la torta, rimuovere con cautela lo stampo e guarnire il bordo con scaglie di mandorle tostate. Ricoprire con glassa o cioccolato e guarnire con pistacchi tritati, cacao in polvere o zucchero a velo.