Tortini alle noci invasati

Ingredienti per 3 vasi

100 gr.di farina 00
25 gr.di fecola di patate
88 gr.di zucchero
50 gr.di gherigli di noci
38 gr.di burro
1 uovo
4 gr.di lievito
125 ml. di latte

Preparazione

In un recipiente mettete le uova, lavoratele con una frusta ed unite il latte e il burro fuso (non bollente). In un altro miscelate insieme la farina, la fecola, il lievito, i gherigli di noce tritati e lo zucchero.
Unite i due composti e lavorate l'impasto fino a renderlo liscio e fluido. Colate il composto in un vaso di volume 185 ml. pesando 75 gr.di composto per ogni vasetto. Cuocete a 170-180 gradi per 20 minuti circa.