

# Tortino alle ciliege

- Ingredienti:
- 6 uova
- 120 gr di zucchero
- 200 gr di farina 0
- 80 gr di olio extra vergine d'oliva
- 60 gr di burro fuso

Lavate le ciliege, denocciolatele e tagliatele a meta' .  
Montate il burro fuso e l'olio con lo zucchero, quindi aggiungete le uova, la farina e da ultimo le ciliege. Versate il composto nei pirottini in silicone (oppure nei pirottini in alluminio usa e getta ) e infornate a 170 gradi per 8-10 minuti.