

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Streuselkuchen (Torta di briciole)

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



GUARNIZIONE

- ¼ tazza di zucchero
- ¼ tazza di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di cannella
- 1 tazza di farina non setacciata
- ½ tazza di burro o margarina.

TORTA

- 2 ¼ tazze di farina non setacciata
- ¼ tazza di zucchero
- ¼ cucchiaino di sale
- 1 bustina di lievito secco
- ¾ tazza di latte
- ½ tazza di burro o margarina
- 1 uovo grosso.

PREPARAZIONE

1 Guarnizione: Per la guarnizione miscelare lo zucchero, la cannella e la farina. Tagliare e incorporare il burro fino a che il preparato non diventi sbricioloso.

Torta: Per fare la torta, miscelare 1 tazza di farina, zucchero, sale e lievito in una grossa ciotola. Mettere il latte ed il burro in una casseruola e scaldare fino a che sia molto calda. Lentamente aggiungere gli ingredienti secchi; sbattere per 2 minuti. Incorporare l'uovo ed una tazza di farina.

Sbattere ad alta velocità per 2 minuti. Incorporare sufficiente farina per rendere l'impasto soffice ma sodo.

Distribuire l'impasto in una teglia ben unta da 23 cm. Distribuire la guarnizione.

Lasciar lievitare in un posto caldo fino a che raddoppi di volume, quindi per circa 1 ½ ore.

Infernare a 175°C per circa 45 minuti o fino a cottura ultimata.