

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta ai frutti di bosco con crumble

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER L'IMPASTO

1/2 cubetto di lievito di birra
300 g di farina
90 ml di latte
60 g di zucchero
1 uovo
2 cucchiaini di burro
vanillina.

PER IL RIPIENO

500 g di frutti di bosco misti
130 g di zucchero
1 cucchiaino di cannella.

PER IL CRUMBLE

180 g di farina
90 g di burro
70 g di zucchero
1 pizzico di cannella.

PREPARAZIONE

1 Preparare l'impasto con gli ingredienti indicati e far lievitare fino al raddoppio in un luogo caldo.

L'impasto risulterà un po' appiccicoso.

Inburrare uno stampo a cerniera e disponervi l'impasto, poi far lievitare ancora 20-30 minuti.

Lavare i frutti e unirvi lo zucchero e la cannella.



2 Preparare il crumble con la farina, lo zucchero, il burro e la cannella.



3 Disporre i frutti sull' l'impasto lievitato, poi distribuirvi sopra il crumble.



4 Infornare la torta nel forno preriscaldato a 180°C e cuocere per circa 40 minuti.



NOTE

Con questa ricetta si realizza un torta di 26 cm di diametro.