

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alle more

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

FARINA 165 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
ZUCCHERO 150 gr
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1
UOVA 3
BURRO MORBIDO 125 gr
MORE 400 gr
MARMELLATA AI FRUTTI DI BOSCO 3 o 4
cucchiaini -

PREPARAZIONE

1 Lavare velocemente le more e metterle a sgocciolare sopra un panno.

Ricoprire una tortiera da 24 cm con della carta forno bagnata e strizzata e coprire il fondo con parte delle more, lasciando dal bordo almeno un cm.



2 Passare le more rimaste nel passaverdure utilizzando il dischetto con i fori più piccoli e raccogliere in una ciotola il succo.

Montare in una ciotola lo zucchero con le uova con le fruste elettriche, aggiungere la scorza di limone, la farina setacciata con il lievito, il burro fuso e continuate a montare.



3 Aggiungete il succo di more.



4 Mescolare con cura il tutto.



5 Versare l'impasto sui frutti di bosco.



6 Infornare a 180°C per 40 minuti circa.

Una volta cotto, lasciar raffreddare e capovolgere la torta sopra un piatto di portata.





7 Servite con la marmellata.



