

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta canadese

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

300 g di farina
100 g di zucchero
4 cucchiaini di burro ammorbidito

2 uova
200 ml di latte
200 ml di sciroppo d'acero
100 g di gherigli
di noci
una bustina di lievito
sale.

PREPARAZIONE

1 Tritate le noci.



2 Mescolate il burro ammorbidito con lo zucchero.



3 Aggiungete un uovo alla volta amalgamate bene il tutto.



4 Aggiungete la farina, alternandola con il latte.



5 Aggiungete il lievito e un pizzico di sale.



6 Mettete lo sciroppo d'acero in un tegame e fatelo bollire.



7 Appena bolle aggiungete le noci tritate. Mescolate e cuocete 1 minuto (per far sì che lo sciroppo si addensi un po').



- 8 Foderate una teglia da 26 cm di diametro con carta da forno, mettete sul fondo le noci e coprite con l'impasto.





9 Infornate a 180°C.

Fate la prova stecchino per la cottura.



10 Aspettate che si raffreddi e poi capovolgetela.

