

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di fichi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

3 uova separando albumi dai tuorli
200 g di zucchero
180 g di margarina
250 ml di latte
400 g di farina
1 bustina di lievito
vaniglia
buccia o aroma di limone
2 cucchiaini di zucchero di canna.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Sciogliere la margarina nel latte.



3 Montare a neve ferma gli albumi.



- 4 Montare bene i tuorli con lo zucchero e gli aromi, aggiungere a filo il latte con la margarina.



- 5 Setacciare il lievito e la farina e unire al composto.



6 Unire gli albumi montati senza smontarli.



7 Lavare i fichi senza togliere la buccia, ma tagliare la punta, il fondo e tagliarli a metà.



- 8 Ungere e infarinare una teglia e versare un po' del composto e i fichi a testa in giù a mò di raggiera e versare il rimanete composto.



- 9 Cospargere con lo zucchero di canna e infornare a forno preriscaldato a 180°C per almeno 30 minuti.

