

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta soffice alle spezie

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

230 g di farina
100 g di burro
100 g di uva passa
50 g di scorze candite di arancio e cedro
un limone
200 ml di birra scura
2 uova
150 g di zucchero
un cucchiaino di cannella in polvere
un pizzico di chiodi di garofano e noce
moscata in polvere
un cucchiaino raso di bicarbonato.

PREPARAZIONE

- 1 Setacciate la farina in una grossa ciotola, unite il burro molto morbido tagliato a dadini e mescolateli sfregando i due ingredienti tra i palmi delle mani fino a ottenere un impasto a

briciole. Aggiungete le spezie, l'uva passa e i canditi tritati finemente, la scorza del limone grattugiata e lo zucchero: amalgamate gli ingredienti. Scaldate leggermente la birra in un pentolino senza farla bollire, incorporatela al bicarbonato, poi unite le uova sbattute. Versate il tutto nella ciotola con gli altri ingredienti e mescolate per qualche minuto. Rivestite con carta da forno uno stampo quadrato della capacità di un litro, versatevi l'impasto preparato e cuocete in forno a 160° per un'ora e a 150° per altri 30 minuti. Avvolgete la torta in un foglio di stagnola e fatela riposare per una settimana prima di servirla.