

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta speziata

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Svezia*

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



INGREDIENTI

- 100g di burro
- 2 uova
- 1 tazza di zucchero di canna
- 1 tazza di farina di frumento
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 1 ½ cucchiaino di zenzero macinato
- 2 cucchiaini di cannella macinata
- 1 ½ cucchiaini di chiodi di garofano macinati
- ¾ tazza di panna acida

PREPARAZIONE

1 Scaldate il forno a 175°C. Imburrate ed infarinate lo stampo.

Sciogliete il burro a fuoco lento e fate raffreddare. Sbattete le uova insieme allo zucchero

di canna. In un'altra ciotola, miscelate la farina, il bicarbonato e le spezie fino a che il composto sia omogeneo. Aggiungete la panna acida e il burro sciolto nel composto di uova e zucchero, mescolate fino a che sia completamente miscelato.

Aggiungete, ora, il composto di farina e mescolate per amalgamare gli ingredienti.

Versate la pastella nello stampo ed infornate fino a quando, inserito uno stuzzicadenti nell'impasto, non ne esca pulito, circa 40 minuti.

2 Fate raffreddare su di una griglia, rimuovete dallo stampo.