

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta di fichi secchi

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 45 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



L'autunno è finalmente arrivato e con lui tutto assume un colore più forte, un sapore più deciso e un gusto più corposo, come la nostra **ricetta** di oggi: la **torta di fichi secchi**.

La **torta di fichi secchi** è una torta facile da preparare, dall'impasto soffice inframezzato da pezzetti dolcissimi di fichi secchi che ci stanno benissimo! In una versione più golosa e carica puoi aggiungere all'impasto delle gocce di cioccolato fondente.

Noi adoriamo i fichi freschi e non appena sono di stagione ne raccogliamo in grandi quantità per trasformarli in conserve o marmellate che poi usiamo per dolci golosi tipo i [Settembrini](#) o questa

buona [crostata di marmellata di fichi](#).

## INGREDIENTI

FARINA 00 400 gr

UOVA 3

ZUCCHERO 150 gr

BURRO 100 gr

LATTE INTERO 220 ml

FICHI SECCHI 150 gr

RUM 20 ml

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 1

bustina

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO A VELO 1 cucchiaino da tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa taglia i fichi a pezzetti piccoli e metti da parte. In una grande ciotola rompi 3 uova. Aggiungi lo zucchero e lavora con le fruste elettriche fino ad avere un composto spumoso e chiaro. Incorpora la farina setacciata e poi il lievito .





2 Sciogli a bagnomaria o al microonde il burro. Aggiungilo all'impasto. Profuma con il rum e mescola con una frusta a mano. Unisci un pizzico di sale e amalgama il composto.





3 Termina inserendo i fichi secchi a pezzetti e mescolando. Rivesti con carta forno una

tortiera apribile del diametro di 24 cm. Versa il composto. Preriscalda il forno statico a 180°C, inforna e cuoci per circa 40-45 minuti, facendo la prova stecchino prima di sfornare . Lascia raffreddare completamente prima di sformare il dolce e portarlo a tavola cosparso con zucchero a velo.





## CONSERVAZIONE

Puoi conservare la torta di fichi secchi sotto una campana di vetro per due o tre giorni.

## CONSIGLIO

Puoi aromatizzare la torta la vaniglia al posto del rum. Per un dolce più ricco puoi aggiungere 80 g di gherigli di noce sbriciolati.

Puoi anche renderla super golosa aggiungendo, insieme ai fichi secchi, delle gocce di cioccolato fondente