DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta 4/4

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

La torta 4/4 o quatre quarts o ancora pound cake è una base conosciuta in tutta europa e oltre oceano.La quattro quarti è una torta semplice ma molto versatile in cucina: una base per una torta farcita? Una torta per la colazione? Per la merenda?La risposta è sempre la stessa: la torta 4/4!

INGREDIENTI

UOVA (circa 240 g) - 4

ZUCCHERO 240 gr

BURRO 240 gr

FARINA 240 gr

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

LIMONE scorza - 1

VANILLINA 1 bustina

PREPARAZIONE

1 Riunite in una ciotola le uova con lo zucchero ed iniziate a sbattere il composto.

2 Unite, ora, il burro morbido mescolando per amalgamarlo bene.

3 Incorporate la farina ed il lievito setacciati mescolando bene.

4 Aromatizzate il composto con la scorza di un limone e una bustina di vanillina.

5 Mescolate il tutto fino ad ottenere una pastella liscia ed omogenea.

Imburrate ed infarinate uno stampo a vostra scelta, di circa 24 cm di diametro e trasferitevi la pastella livellandone la superficie.

6 Infornate il dolce a 180°C per circa 40 minuti, verificate la cottura del dolce con uno stecchino, se una volta inserito nel centro della torta esce pulito vuol dire che il dolce è cotto.

7 Servite la torta 4/4 al naturale spolverata con dello zucchero a velo come torta da prima colazione oppure farcitela e decoratela per ottenere un dolce adatto anche per un compleanno o un anniversario.

Note

La torta 4/4 è perfetta per essere farcita ma è anche utilizzata dai cake designer per le torte "da scolpire". Infatti questo impasto oltre a essere molto profumato e delicato è più compatto di un pan di spagna per cui la si può tagliare, anche nei modi più arditi, senza troppe preoccupazioni: la torta reggerà, non si sbriciolerà e manterrà la forma.Se volete modificarne il gusto provate a sostituire una parte della farina (fino al 50%) con farina di frutta secca (mandorle, nocciole, pistacchi, noci), oppure con farina di cocco, avrete così un dolce sempre diverso.