

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta 4/4

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



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

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!

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