

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alle more

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

165 g di farina
1 bustina di lievito
150 g di zucchero
la scorza grattugiata di un limone
3 uova
125 g di burro morbido
400 g di more
3 o 4 cucchiari di marmellata di frutti di bosco.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare velocemente le more e metterle a sgocciolare su un panno. Ricoprire uno stampo con della carta forno bagnata e strizzata e coprire il fondo con le more, lasciando dal bordo almeno un cm.



2 Passare le more rimaste nel passa verdure utilizzando il dischetto con i fori più piccoli e raccogliere in una ciotola il succo.

Lavorare lo zucchero con le uova, aggiungere la scorza di limone, la farina setacciata con il lievito, il burro fuso e raffreddato.



3 Unire il succo di more.



4 Amalgamare con cura il tutto e versare l'impasto sui frutti di bosco.



5 Infornare a 180°C per 40 minuti circa.

Una volta cotto, lasciar raffreddare e capovolgere la torta su un piatto di portata.

Arrivati a questo punto, ricoprire con dello zucchero a velo o scaldare la marmellata e spennellarla sul dolce.



