

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di frutta profumata allo zenzero

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 200 g di farina
- 170 g di zucchero
- 270 g di albicocche sciroppate
- 65 g di burro
- 1 banana
- 2 uova
- 1 bicchiere di succo di mirtillo
- 2 cucchiaini di zenzero in polvere
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- 1 bustina di lievito
- 1 pizzico di bicarbonato di sodio.

PREPARAZIONE

1 Sbattere lo zucchero con le uova e farle diventare spumose.



2 Aggiungere il succo di mirtilli e mescolare bene.



- 3 Aggiungere la farina setacciata e 1 cucchiaino di zenzero. Mescolare fino ad avere un composto fluido e senza grumi.





4 Tagliare a pezzetti le albicocche e unirle al composto.





5 Aggiungere anche il burro ben ammorbidito, il lievito e il bicarbonato.

Mescolare e versare il tutto in una tortiera imburrata ed infarinata.





6 Tagliare la banana a rondelle e decorare la torta a piacere.

Spargere sulla superficie lo zucchero di canna e il restante cucchiaino di zenzero.

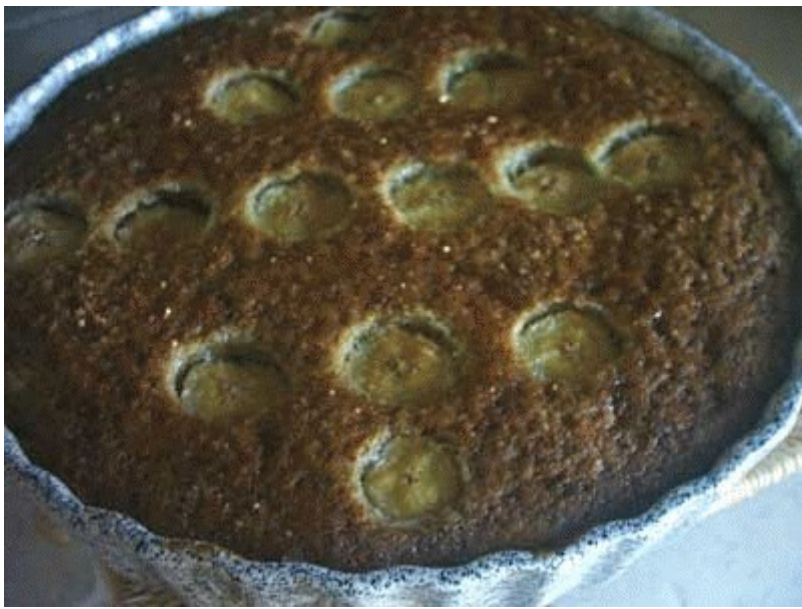


7 Mettere nel forno preriscaldato a 200°C per circa 15/20 minuti.

Poi coprire con carta alluminio, abbassare la temperatura del forno a 170°C e fare cuocere ancora per 10/15 minuti.



8 Spegnere e togliere dal forno per far raffreddare.



9 Servire spolverando di zucchero a velo.



NOTE

Gli ingredienti dati sono sufficienti per realizzare una torta di 24 cm di diametro.