

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta dolce speziata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

280 g di farina
120 g di burro
230 g di zucchero di canna
2 cucchiaini di lievito in polvere
1 cucchiaino di zenzero in polvere
2 pezzetti di zenzero candito
2-3 dl di yogurt intero
2 pomodori perini
noce moscata
pepe garofanato
15 foglie di melissa
zucchero a velo
sale.

PREPARAZIONE

1 Imburrate uno stampo del diametro di 18 centimetri con il bordo a cerniera. Rivestite il

fondo con un disco di carta da forno, spalmate sulla carta 20 g di burro e cospargetelo con 30 g di zucchero. Scottate i pomodori in acqua bollente per pochi secondi, pelateli, tagliateli in 4 ed eliminate i semi. Lavorate in una terrina 100 g di burro morbido con 200 g di zucchero fino a ottenere un composto soffice e spumoso. Unite un pizzico di sale, lo zenzero in polvere, una macinata di pepe garofanato, la noce moscata, la farina setacciata con il lievito e, alla fine, lo yogurt. Mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo. Disponete i pomodori a raggiera sul fondo dello stampo con la parte della pelle rivolta verso il basso. Coprite con l'impasto di yogurt e spezie e cuocete nella parte bassa del forno (preriscaldato a 180°) per circa 50 minuti. Sformate il dolce (meglio se su una gratella) e lasciatelo raffreddare. Decorate con lo zenzero tagliato a filetti e con le foglioline di melissa cosparse con un pizzico di zucchero a velo.