

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta morbida con le fragole di amuro

di: *amuro*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **35 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

FARINA 280 gr  
ZUCCHERO 160 gr  
UOVA 3  
OLIO DI SEMI 140 ml  
LATTE 60 ml  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
FRAGOLE 250 gr  
MARASCHINO poco -  
ZUCCHERO A VELO poco -

## PREPARAZIONE

**1** Lavate e tagliare a metà le fragole e irrorare con del maraschino.



**2** Mettete nel bimby le uova e lo zucchero.



**3** Montare ed aggiungete l'olio e il latte e amalgamare bene e infine incorporate la farina ed il lievito (se non avete il bimby potete usare un mixer).



4 Foderate una tortiera da 26 cm con carta forno e versate l'impasto.



5 Livellate con un cucchiaino e inserite le fragole a vostro piacimento.



6 Mettete in forno caldo a 180°C per 35 minuti.



7 Spolverizzate di zucchero a velo.



