

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortine ai frutti di bosco

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA PASTA

250 g di farina
30 g di zucchero
125 ml di latte
20 g di lievito di birra fresco
25 g di burro
un uovo
un pizzico di sale.

PER IL RIPIENO

600g di frutti di bosco misti
un uovo
1 dl di panna fresca
30 g di burro
un cucchiaio di zucchero
un cucchiaio di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Sbriciolate il lievito nel latte tiepido con un pizzico di zucchero e lasciatelo riposare qualche minuto. Lavorate per un minuto nell'impastatrice la farina con il composto di latte e lievito. Aggiungete tutti gli altri dosi e impastate finché il composto è elastico e tende a staccarsi dalle pareti. Lasciatelo riposare un'ora a temperatura ambiente. Quindi impastate ancora il composto per un minuto. Imburrate quattro piccole tortiere antiaderenti. Mondate, lavate e asciugate i frutti di bosco. Battete in una ciotola l'uovo con la panna e lo zucchero. Dividete la pasta in quattro parti e foderate le tortiere premendo al centro e rialzando bene il bordo. Sistemate i frutti di bosco al centro, distribuite sopra il composto di uovo e panna e cuocete in forno già caldo a 180° per 15/20 minuti, finché i bordi della pasta risultano ben dorati. Lasciate intiepidire le tortine, sformatele e servitele fredde con una spolverizzata di zucchero a velo.