



TORTA AI FRUTTI DI BOSCO

Quella che vi presentiamo in questa ricetta è una semplice e gustosissima torta della tradizione svedese, che può essere realizzata con tutti i frutti di bosco di stagione disponibili.



Tempo di preparazione: 30 min. circa Difficoltà: media

INGREDIENTI:

- 1 uovo
- 150 gr di burro
- 150 gr di zucchero
- 250 gr di farina tipo 00
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 2 cucchiari di zucchero di canna
- buccia grattugiata di 1 limone
- 250 gr di frutti di bosco

PREPARAZIONE:

Amalgamate il burro ammorbidito a temperatura ambiente con lo zucchero a velo, la buccia di limone e la vaniglia. Poi aggiungete un uovo ed unite farina ed il lievito.

Amalgamare tutto creando un composto morbido ma sodo, tipo una frolla. Imburrate una teglia per dolci e spolveratela con del pangrattato.

Versare l'impasto sulla teglia. Stendere al centro i frutti di bosco e effettuate una piccola pressione per farli incastonare nell'impasto

Spolverizzate lo strato di frutti di bosco con dello zucchero di canna e infornate a 170°C. Cuocete la torta per 45 minuti.

Consiglio: la torta ai frutti di bosco si gusta meglio se lasciata a raffreddare prima di servirla.