

MORBIDONA ALLE PRUGNE

Ingredienti

- farina (300gr)
- sale
- 4 uova
- burro (200gr)
- zucchero (240gr)
- pangrattato
- fecola (100gr)
- zucchero a velo (20gr)
- lievito vanigliato (16gr)
- prugne (600gr)

Come si prepara

Lavare le prugne, tagliarle a metà, snocciolarle, cospargerle con 40 grammi di zucchero e tenerle da parte.

In una ciotola montare il burro con il restante zucchero e una presa di sale, incorporare i tuorli, uno alla volta, e poi piano piano la farina setacciata con la fecola e la bustina di lievito vanigliato. Amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Montare gli albumi a neve ferma e aggiungerli all'impasto molto delicatamente, mescolando dal basso verso l'alto.

Mettere un foglio di carta forno sulla placca del forno, ungerlo e spolverizzarlo di pangrattato, stendervi sopra metà dell'impasto e mettere in forno già caldo a 180 gradi per 10 minuti.

Passati i 10 minuti, tirare fuori dal forno la pasta, distribuirvi sopra le prugne zuccherate, quindi ricoprire con l'impasto rimasto. Livellare la superficie, rimettere in forno e cuocere per 50 minuti.

Togliere la torta dal forno, spolverizzarla ancora calda con lo zucchero a velo e, una volta tiepida, tagliarla a quadrotti.

Difficoltà: 3

Tempo: 100





Tags

torte, torte alla frutta, torte ripiene, morbidona alle prugne