

TORTA AI FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti

- farina (300gr)
- 3 uova
- 1 limone
- burro (180gr)
- zucchero (180gr)
- lievito vanigliato (16gr)
- fragole (200gr)
- marmellata di fragole (30gr)
- more (200gr)
- lamponi (200gr)
- mirtilli (200gr)
- grappa di limone (30ml)

Come si prepara

Lavate velocemente i frutti di bosco sotto l'acqua corrente, scolateli bene ed eliminate le eventuali impurità. Mettete da parte un po' di frutti che serviranno come decorazione.

Sciogliete la marmellata in mezzo bicchierino di grappa con un cucchiaino di zucchero. Unite quindi al resto dei frutti di bosco e fateli macerare per circa 1 ora.

Montate le uova con lo zucchero, poi unite la farina setacciata con il lievito, il burro fuso e la buccia di limone grattugiata.

Mescolate molto bene ed aggiungete la frutta, amalgamandola accuratamente.

Ungete ed infarinate una tortiera ad anello, versatevi il composto ottenuto ed infornate a forno già caldo a 180 gradi.

Lasciate cuocere per 50 minuti circa.

Fate raffreddare, togliete la ciambella dallo stampo e disponetela su un piatto. Guarnite la torta riempiendo il buco con i frutti di bosco messi da parte.

Difficoltà: 3

Tempo: 140





Gradimento: 4

Tags

frutta, torte, ciambellone, Torta ai frutti di bosco

