

Torta all'uva nera

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Farciamo una torta con della frutta di stagione. L'uva nera è molto dolce e saporita, adatta per la ricetta che vi proponiamo. Gustatela al pomeriggio per merenda, assieme ad una tazza di the.

INGREDIENTI:

- “S pr di farina 0
- “ pr di burro
- “## pr di zucchero
- “ ãB Fâ F' Æ GFP
- “ Vövo intero
- “ ustina di lievito
- “ Æ-ÖöæP
- “ —§!-6ò F' 6 ÆP
- “c pr di uva nera

PROCEDIMENTO:

- 1.”ate sciogliere il burro in un pentolino assieme ad 1dl di latte.
2. Lavorate con le fruste 160 gr di zucchero con l'uovo, poi aggiungete il contenuto del pentolino, la scorza di limone grattugiata, un pizzico di sale e la farina con il lievito, poco alla volta fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 3.”ormate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigo per almeno ½ ora.
4. Stendete metà della pasta sopra della carta forno e formate un disco che porrete su di una teglia rotonda.

5. Sopra la pasta spargete gli acini d'uva lavati, asciugati e privi dei loro semi. Spolverizzate con 20 gr di zucchero.

6. Ritagliate e chiudete la torta con un altro disco di pasta. Sigillate i bordi.

7. Spennellate la superficie della torta con l'uovo sbattuto e spennellate la superficie della torta con la marmellata di uva.

8. Trasferite in forno caldo a 180° per 35-40 minuti finché non sarà dorata la superficie.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/torta-all-uva-nera/51278>

