

Ricette

Torta al cacao e Confettura di Pere e Cedri

Autore Ricetta: Rosalba

CURIOSITA': Ogni occasione è buona per servire la Torta al cacao e Confettura di Pere e Cedri, dalla prima colazione alla merenda sarà un successo, è soffice, profumata e golosissima.

INGREDIENTI:

per uno stampo da 18-20 cm di diametro

- * 200 gr farina 00
- * 150 gr ricotta
- * 3 uova
- * 100 gr zucchero
- * 20 gr cacao amaro in polvere
- * 1 bustina di lievito per dolci
- * un pizzico di sale
- * 150 gr Confettura di Pere e Cedri Tre Compari
- * 70 gr burro fuso

PROCEDIMENTO: Accendere il forno e riscaldare a 180°. Imburrare e foderare con la carta forno lo stampo. In una ciotola capiente montare le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso chiaro, unire la ricotta e continuare a frullare, incorporare le farine precedentemente setacciate in varie riprese ed in ultimo il burro fuso già freddo. Ottenere un composto liscio e senza grumi.

Versare metà del composto nella tortiera e sistemare a cucchiariate una parte della Confettura di Pere e Cedri, ricoprire con il restante composto e ultimare con altre generose cucchiariate di confettura sulla superficie della torta.

Cuocere in forno statico a 180° per circa 35 minuti, se tende a scurirsi troppo dopo i primi trenta minuti ricoprire con un foglio di carta forno.

Sfornare lasciare intiepidire, sformare dallo stampo e fare raffreddare completamente su una gratella prima di servire.

By La cucina di Rosalba per Tre Compari