

TORTA BERTOLDA



Ingredienti

- 150 g di farina di mais fumetto
- 150 g di farina 00
- 120 g di zucchero
- 1 tuorlo
- 200 ml di latte intero
- 120 g di burro a temperatura ambiente
- 1 uovo medio
- I semi di 1 baccello di vaniglia
- La scorza di un limone non trattato
- 12 g di lievito in polvere per dolci
- Sale fino q.b.

Preparazione

Dividere a metà nel senso della lunghezza la bacca di vaniglia ed estrarre i semi con un coltellino.

Grattugiare la scorza di un limone non trattato e raccogliarla in una ciotolina. Ora setacciate il fumetto di mais, la farina 00 e il lievito e tenete da parte le polveri. In un'altra ciotola ponete il burro a temperatura ambiente tagliato a cubetti, unire lo zucchero semolato e montare con le fruste elettriche, per ottenere una crema.

Unire l'uovo intero e poi il tuorlo, un pizzico di sale, proseguire montando con le fruste e versare a filo il latte a temperatura ambiente, sempre con le fruste in azione.

Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati spegnere le fruste e aromatizzare l'impasto con la scorza di limone e i semi della bacca di vaniglia. Ora incorporare il composto delle uova alle polveri. Mescolare con una spatola per ottenere un impasto liscio senza grumi. Imburrare uno stampo con il diametro di 24 cm con carta forno. Versare l'impasto della torta nella teglia e cuocere il dolce in forno statico preriscaldato a 170° per 40 minuti (se forno ventilato a 150°, per 30 minuti). A cottura ultima sfornare la torta e lasciatela raffreddare prima di sfornarla.

GUSTATE LA VOSTRA TORTA BERTOLDA A COLAZIONE O A MERENDA!