

DOLCI E DESSERT

Torta della nonna nani

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 8 persone

Burro	250 g
Farina bianca	250 g
Zucchero	250 g
Uova	4
Lievito	3 cucchiaini
Limone (succo e scorza tritata)	1
Uvetta sultanina	100 g
Liquore	1 bicchiere
Semolino (o pangrattato)	
Zucchero a velo	

■ Preparazione

- 1 Si lavora il burro da solo per almeno mezz'ora, fino a quando non diventa ben cremoso. Sempre mescolando, si aggiunge quindi lo zucchero a cucchiaini fino al suo completo assorbimento.
- 2 Continuando a mescolare, a questo punto viene aggiunto il succo di limone, la buccia tritata ed infine il bicchiere di liquore.
- 3 A questo punto si aggiunge la farina, cucchiaino per cucchiaino, badando di ottenere un composto ben amalgamato, nel quale verranno immerse l'uvetta, preventivamente messa in acqua calda, asciugata e passata in zucchero e farina.
- 4 Quando l'impasto è fatto, vi si aggiunge il lievito, pressandolo leggermente con il cucchiaino.
- 5 Per la cottura, la forma viene preparata in precedenza cospargendola di burro ben distribuito: un aiuto è fornito dal riscaldamento preventivo del contenitore; sopra il burro così distribuito verrà sparso un velo di pangrattato o, meglio ancora, di semolino; il pangrattato o il semolino in eccesso verrà gettato via.

- 6 La torta cuoce a fuoco vivo sui 280-300 gradi per 15 minuti, quindi si abbassa il forno sui 250-200 gradi, lasciando cuocere per circa altri 30 minuti.
- 7 E' importante non aprire il forno fino al termine della cottura. Quindi sfornare e infiorare con un capriccio di zucchero a velo. Questa è una torta abbastanza facile, il risultato è sempre ottimo.