

Torta al caffè



Ingredienti:

4 Uova
2 Bicchieri e mezzo di farina 00
2 Bicchieri e mezzo di zucchero
100 ml Olio di semi
1 Bustina di lievito
100 ml Caffè ristretto
100 g Ricotta vaccina
Un pizzico di sale
Burro q.b.

Per guarnire:

Crema spalmabile alla nocciola q.b.
Granella di nocciole q.b.
Zucchero a velo q.b.

Procedimento:

Battere le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, incorporare la ricotta setacciata poi aggiungere l'olio, il caffè, un pizzico di sale, amalgamare ed in fine unire poco per volta farina e lievito setacciati. Imburrare una casseruola antiaderente con un buon fondo di diametro 28. Versare il composto nella casseruola, coprire con MC, posizionarla sul fornello medio ed avviare la cottura a fiamma viva per 3 min poi abbassare la fiamma al minimo e proseguire la cottura per circa 25 min. Spegner il fuoco e lasciare 4/5 min in autocottura con MC. Dopo aver sformato la torta spalmare un velo sottile di crema di nocciole su tutta la superficie, cospargere con granella di nocciole e spolverare con zucchero a velo.

Lorena Vecchini