

## Torta morbida mascarpone fichi e noci

---



### Ingredienti:

4 uova

1 limone

200 g zucchero

250 g mascarpone

280 g farina a scelta

16 g lievito per dolci

7 fichi

noci q.b.

Monta le uova con un pizzico di sale, lo zucchero e la buccia del limone grattugiata finché il composto diventa chiaro e schiumoso. Incorpora il mascarpone e dopo la farina ( ho usato parti uguali di farina di farro, farina di riso, farina di grano saraceno ) insieme al lievito setacciato. Amalgama bene il tutto e versa nello stampo imburrrato ed infarinato.

Taglia i fichi a fette con quale ricopri la superficie della torta. Sopra distribuisce noci tritate a coltello.

Metti lo stampo nel kit forno, copri con MCSD e cuoci sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, fiamma media 25 minuti, spento in auto cottura 15 minuti.

Lascia raffreddare prima di servire.

Eliza Sestov