Ricetta: **Torta con le fragole**

Author: WWW.MISYA.INFO

La torta con le fragole e' il dolce che ho preparato giovedi scorso per festeggiare i 7 mesi di Elisa, come vedete non ho perso l'abitudine di preparare simbolicamente una torta per festeggiare ogni suo mese di vita insieme a noi :) Questa torta con le fragole e' davvero deliziosa, soffice e fresca ed e' un ottimo modo per iniziare la stagione delle ricette primaverili e colorate, potete prepararla per la colazione o per la merenda dei bambini, noi l'abbiamo mangiata dopo cena ed e' stata graditissima. Se, come me, amate i dolci con le fragole, provate la mia ricetta e fatemi sapere cosa ne pensate, io la trovo fragolosa, ops...volevo dire favolosa ;) buon inizio settimana a tutti quelli che seguono ogni giorno il mio blog e anche a chi e' capitato per caso su questa pagina, bacibaci

Ingredienti per uno sampo da 24cm:
3 uova
180 gr di zucchero
250 gr di farina
50 gr di frumina
150 ml di latte
50 ml di olio di semi
1 cucchiao di essenza di vaniglia
1 bustina di lievito per dolci
300 gr di fragole
1/2 limone
1 noce di burro
pangrattato
zucchero a velo

Tempo di preparazione: 25 min
Tempo di cottura: 35 min
Tempo totale: 1 ora
Procedimento per preparare la torta con le fragole

Lavare le fragole, togliere loro il picciolo e dividerle a metà o in 4 se sono grandi.
Mettere le fragole in una ciotola con un cucchiaio di zucchero e il succo di 1/2 limone così da farle insaporire per una decina di minuti.

Nel frattempo in una ciotola montate con lo sbattitore a massima velocità le uova con lo zucchero rimasto e montarle fino a che non risultino ben gonfie e spumose.

Aggiungere la farina, la frumina, il lievito
Poi versare a filo il latte, l?olio e la vaniglia sempre continuando a montare.

Imburrare e cospargere di pan grattato uno stampo quindi versare l'impasto del dolce al suo interno

Incastonate ora ogni pezzettino di fragola su tutta la superficie della torta e versare sulla superficie il succo di fragola avanzato

Cuocere la torta con le fragole in forno già caldo a 180° per 35 minuti

Una volta cotta, lasciarla intiepidire prima di toglierla dallo stampo, spolverizzarla di zucchero a velo, e decorarla con qualche fragola fresca

Tagliare a fette e servire.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO