

Torta di fragole



INGREDIENTI

Burro	150g
Farina GRANO 1 Molino	230g
Persello	
Farina di canapa	20g
Zucchero	200g
Uova	4
Latte	2 cucchiai
Lievito per dolci	1 cucchiaino
Fragole	500g
Scorza di limone	QB
Sale	1 pizzico

PROCEDIMENTO

1. Montate il burro con lo zucchero, incorporare i tuorli uno alla volta, la buccia grattugiata del limone e una presa di sale; successivamente incorporate le farine setacciate con il lievito, alternandole con il latte e per ultimi gli albumi montati a neve.
2. Foderate uno stampo da torta con la carta da forno e versatevi l'impasto.
3. Tagliate a metà le fragole e mettetele a raggiera sopra l'impasto, premendo leggermente per incorporarle.
4. Cuocete a 180°C per circa 40 minuti.

OSSERVAZIONI

Stampo rotondo 26cm Ø

Antico Molino
F.lli Persello