



Torta brasiliana del Belgio - [Visualizza sul sito di Rosa](#)



Base:

500 gr di farina

150 gr di burro

2 uova

1 pizzico di sale

1 cucchiaio di zucchero

40 gr di lievito fresco o l'equivalente mastrofornaio

Diluire il lievito in poco latte tiepido. Mescolare tutti gli ingredienti regolando la consistenza del composto aggiungendo latte se risulta troppo secco o farina se liquido. Dividere in quattro, congelando, se serve, le porzioni in eccesso. Per questa torta ve ne serviranno 2 parti.

Crema gialla:



500 cc di latte

3 tuorli

200 gr di zucchero

120 gr di farina

vanillina

Mettere i tuorli in una tazza. Con l'aiuto di una forchetta mescolare con lo zucchero e la farina aggiungendo poco latte e avendo l'accortezza di non formare grumi. Versare nel latte caldo e quando la crema si ispessisce togliere dal fuoco e regolarne la consistenza aggiungendo latte se risulta troppo spessa. Mescolare gli albumi alla crema e versare sull'impasto. Disporvi le fette di ananas e infornare a 200° in forno ventilato. Sfnare, lasciare raffreddare e decorare con panna e granella di nocciole.

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it