



Torta campagnola ai mirtilli - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - torta - frutti di bosco

La ricetta che ho preso dal libro 1000 ricette di dolci e torte è ai mirtilli. Questa è stata fatta con i frutti di bosco

Ingredienti:

240 gr di farina;
60 gr di burro;
60 gr di zucchero;
1 bustina di lievito;
1 bicchierino di latte;
1 uovo;
250 gr di mirtilli freschi o surgelati (o frutti di bosco);
sale.

Per la guarnizione:

60 gr di biscotti secchi sbriciolati;
60 gr di burro;
2 cucchiaini di zucchero;
1/2 cucchiaino di cannella in polvere.

Preparazione:

Setacciare la farina insieme al lievito, zucchero ed un pizzico di sale. Unire il burro a temperatura ambiente, versare il latte e l'uovo e poi amalgamare il tutto. Spalmare l'impasto in uno stampo di diametro 22 cm che avete imburato ed infarinato (io ho messo la carta forno). Livellate bene l'impasto, visto che è molto solido e distribuitevi sopra i frutti di bosco.

Prima di tutto però vi conviene preparare la guarnizione. Quindi tritate i biscotti secchi, unire il burro, zucchero e cannella mescolare bene il tutto e versarlo sopra i frutti di bosco. Livellate il tutto molto bene!!! Cuocere nel forno già riscaldato a 200 gradi per circa 30 minuti (secondo forni, nel forno di mamma 40 minuti) la crosta deve essere ben dorata.

[immagine non più disponibile].