



Bakewell torte - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Dessert - dolci con frutta -

Pasta frolla:

200 gr farina

50 manitoba

2 uova

125 gr di burro

100 gr zucchero a velo

1 cucchiaino di lievito

Ripieno:

marmellata o frutta sciroppata ben sgocciolata a vostra scelta (io ho messo pesche sciroppate)

100 g di zucchero al velo

40 g di burro

150 g di farina di mandorle

2 uova (grandi altrimenti 3 piccole)

1 cucchiaio di manitoba

2 cucchiari di rhum o altro liquore aromatico (io avevo maraschino)

1 cucchiaino di lievito

Impastare il burro con la farina fino a ridurlo in briciole, aggiungere tutti gli altri ingredienti e impastare non eccessivamente. Avvolgere nella pellicola e far riposare in frigo per un'oretta.

Stendere nello stampo, fare uno strato con la marmellata o con la frutta sciroppata.

Mescolare poi gli ingredienti del ripieno nel mixer avendo l'accortezza di ridurre il burro a crema prima di incorporare gli altri.

Deve risultare un impasto fluido, ma non liquido. Se non lo fosse (dipende dalla grandezza delle uova!) aggiungere un altro po' di manitoba

Versare questo impasto nel guscio di frolla, sopra la frutta e mettere in forno caldo a 180° per mezz'ora.

Verificare la cottura con uno stecchino. Se la frolla è abbastanza sottile posizionare a metà forno, se non lo fosse, mettere la teglia nella parte bassa. Dopo mezz'ora controllare il fondo, perchè la frutta potrebbe aver ritardato la cottura.

Far raffreddare e decorare.

