

TORTA SEMPLICE FARCITA

INGREDIENTI:

- gr. 250 zucchero
- gr. 250 farina Gluteno (Schar)
- gr. 250 farina Mix C (Schar)
- gr. 100 burro a temperatura ambiente
- n. 2 uova
- n. 2 bustine di vanillina
- n. 1 scorza di limone
- ml. 100 latte
- n. 1 bustina di lievito per dolci

PER IL RIPIENO:

n. 2 mele o gr. 300 di ricotta.

PROCEDIMENTO:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto ben omogeneo. Imburrare una teglia (si può usare la carta da forno), versare metà dell'impasto, quindi uno strato di ricotta nella parte centrale e poi coprire con lo impasto rimasto. Se si preferiscono le mele, tagliatele a fettine e coprite l'interno della torta (al posto della ricotta), spolverare un po' di cannella e coprire con l'impasto rimasto. Infornare a temperatura media (circa 180°C), mettere alla base del forno una teglia piena d'acqua, ciò permetterà una cottura moderata.