

Torta al frutto della passione

[Del 03/03/2009 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Torte](#)]

Ingredienti: per 8 persone: 90 g di farina, 2 cucchiaini di zucchero a velo, 2 cucchiaini di lievito, 30 g di burro, 3 cucchiaini di latte scremato; per la farcitura: 125 g di ricotta, 1 cucchiaino di essenza di vaniglia, 30 g di zucchero a velo, 2 uova, 4 cucchiaini di polpa di frutto della passione, 185 ml di latte scremato.

Scaldare il forno a 200°. Ungere con 1□olio una teglia da crostata di 22 cm di diametro. Mettere la farina, lo zucchero e il lievito in una terrina. Aggiungere il burro e mescolare finché non si formano dei grumi nell'impasto. Aggiungere abbastanza latte da rendere morbido l'impasto. Formare una palla, metterlo in una busta di plastica e fare riposare in frigo per 15 minuti. Togliere l'impasto dal frigo, metterlo su un tagliere infarinato e sistemarlo nella teglia. Coprire con la carta da forno poi mettere del riso o dei fagioli crudi. Cuocere per 10 minuti, rimuovere il riso e la carta, poi cuocere per altri 5 - 8 minuti. Lasciare raffreddare. Abbassare il forno a 160°. Sbattere la ricotta con lo zucchero a velo e l'essenza di vaniglia. Aggiungere le uova, la polpa e il latte, poi mescolare bene. Mettere la farcitura sulla pasta e cuocere per 40 minuti. Lasciare riposare nella teglia. Cospargere di zucchero a velo prima di servire.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]