



Torta ripiena di frutti di bosco - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dall'enciclopedia della cucina italiana. Fra parentesi le mie modifiche:

dolce - torte ripiene - mirtilli -

Ingredienti

100 gr. di mirtilli
100 gr. di lamponi
100 gr. di more
(io ne ho messi 450 gr)
220gr. di farina 00
25 gr. di nocciole tritate
100 gr. di burro
50 gr. di zucchero (+ 3 cucchiaini per la frutta)
la scorza grattata di un limone
1 tuorlo
4 cucchiaini di latte
zucchero a velo
(un pizzico di sale)
(2 cucchiaini rasi di lievito)
(una bustina di vanillina)

Mettete la frutta in un tegame con tre cucchiaini di zucchero e fatela sobbollire per 5 minuti. (Alla fine aggiungete una bustina di vanillina e lasciate freddare).
In una terrina setacciate la farina con le nocciole tritate, incorporate il burro a tocchetti e lo zucchero.
Unite la scorza di limone, il tuorlo e 3 cucchiaini di latte (il lievito e un pizzico di sale). Rovesciate la pasta sul piano di lavoro infarinato e lavoratela un poco. Fatela riposare in frigo per 30 minuti.
Stendete 2/3 della pasta sfoglia e foderate una tortiera (da 20 cm). Distribuite la frutta sulla base e spennellate il bordo con acqua. Stendete la pasta rimasta chiudendo la torta.
Spennellate la superficie con il latte rimasto e infornate per 40 minuti a 190°. Spolverizzate con zucchero a velo e servite con panna montata.