



Torta di fragole di Anna Moroni - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Dessert - dolci con la frutta -

di Anna Moroni

INGREDIENTI:

500 g di fragole
120 g di burro a temperatura ambiente
3 uova intere
10 cucchiaini di zucchero
10 cucchiaini di farina
1 bustina di lievito per dolci

PROCEDIMENTO:

Lavorare inizialmente nel mixer il burro con lo zucchero, successivamente aggiungere (quando il mixer è sempre in funzione) le uova intere, la farina, 1 pizzico di sale e la bustina di lievito.
Foderare una teglia di 23 cm di diametro con della carta forno e versarvi l'impasto preparato.
Lavare le fragole, togliergli il picciolo e spruzzarle con il succo di mezzo limone, quindi disporle sopra alla torta con le punte rivolte verso l'alto.
Spolverizzare la torta con dello zucchero semolato e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 40 minuti.

Questa torta può essere preparata anche con altra frutta di stagione, come le albicocche, le pesche, i fichi, le ciliegie eccetera.