



Torta al latte caldo

Ingredienti

120 g. di latte fresco intero
60 g. di burro
165 g. di farina debole
6 g. di lievito per dolci
165 g. di zucchero
3 uova medie a temperatura ambiente
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
un pizzico di sale

Un dolce da provare, anche solo per sperimentare l'originale metodo di preparazione.

Rivestire con carta da forno bagnata e strizzata uno stampo da 22 cm di diametro. Setacciare due volte la farina con il lievito ed il sale. Scaldare il latte con il burro fino a quando il burro non sarà completamente sciolto. Mettere a parte. Nel Kenwood, frusta a filo, velocità 4 montare le uova per circa un minuto, unire lo zucchero in più riprese, continuare a montare fino ad ottenere una montata chiarissima e gonfia (il composto deve triplicare) occorreranno circa 10 minuti a velocità 5. Incorporare delicatamente a mano, con la spatola, la farina nella montata, in tre riprese, facendo attenzione a non smontarla. Riprendere il latte con il burro e scaldarlo di nuovo, togliere dal fuoco prima che raggiunga il bollore (io esattamente quando ho notato che si formavano le prime piccole bollicine che precedono il bollore) versarlo sul composto montato ed incorporarlo a mano con la spatola. Trasferire l'impasto nello stampo precedentemente preparato, cuocere in forno statico, già a temperatura a 175°C per 25-30 minuti.

Questa ricetta è stata letta e copiata dal blog [La cucina di Anisja](http://La.cucina.di.Anisja)