



Torta di prugne

Ingredienti

400 g circa di prugne
150 g tot. di nocciole e noci (la ricetta originale prevede solo nocciole)
120 g di zucchero
120 g di burro morbido
3 uova
70 g di latte
300 g di farina
pizzico di sale
1 bustina di lievito
marmellata di prugne*
granella di zucchero q.b.

Cercando una ricetta facile e veloce (e con ingredienti già in dispensa) per fare una torta per la colazione, mi viene in mente che ho un piccolo raccoglitore con vecchie schede di ricette per il Bimby e dopo averne sfogliate un po' trovo proprio quella che fa al caso mio. Ho dovuto necessariamente fare una piccola modifica per mancanza di un ingrediente ma il risultato è stato ugualmente ottimo! Eccola:

Lavare le prugne, tagliarle a metà e privarle del nocciolo. Tritare le nocciole e le noci: **6 sec. vel. 6**. Prelevarne 1/3 e mettere da parte. Unire lo zucchero, il burro, le uova, il latte, la farina e il sale: **15 sec. vel. 3**, poi **1 min. vel "spiga"**. Aggiungere il lievito: **20 sec. vel. "spiga"**. Versare nella tortiera foderata di carta forno, (* a questo punto la ricetta originale prevede di spalmare sull'impasto alcuni cucchiari di marmellata di prugne, ingrediente mancante dalla mia dispensa) e disporre a cerchio le mezze prugne con la parte tagliata verso il basso fino a ricoprire tutta la torta. Spolverare con il trito di noci e nocciole rimasto e un po' di granella di zucchero. Cuocere in forno caldo a 180° per circa 35 minuti (nel mio caso, avendo utilizzato una tortiera più piccola per ottenere una torta più alta, ho raddoppiato i tempi di cottura).



Fonte: **Voi...Noi...Bimby** - (anno2007)

