



TORTE E CROSTATE

Torta al papavero



1 TORTA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MINTEMPO DI COTTURA
40 MINCALORIE
600K

NOTE

INGREDIENTI

150 g di Farina 0

150 g di Farina semintegrale (1 o 2)

225 g di Burro

40 g di Semi di papavero

80 g di Nocciole sgusciate

240 g di Confettura di lamponi

3 Uova

150 g di Zucchero di canna

200 ml di Latte

1/2 bustina di Lievito per dolci

Sale

Preparazione

- Tirate fuori dal frigo il burro, tagliatelo a pezzettini per farlo ammorbidire prima e mettetelo in una ciotola capiente. Tritate finemente le nocciole nel mixer e lasciatele da parte.

- Scaldate il latte fino a portarlo quasi a ebollizione, poi versatelo sopra i semi di papavero in una ciotola e lasciateli in infusione mentre procedete con la preparazione.
- Montate il burro morbido con lo zucchero e un pizzico di sale, usandole fruste elettriche, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Aggiungete poi un uovo alla volta, sempre amalgamando bene con le fruste.
- Unite le farine setacciate con il lievito, un poco alla volta e mescolando delicatamente con la frusta a mano, dal basso verso l'alto. Completate con le nocciole tritate, infine versate il latte con i semi di papavero e miscelate con un mestolo, facendo dei movimenti lenti.
- Imburrate leggermente e infarinate uno stampo rettangolare e antiaderente da plumcake; versate il composto e cuocetelo in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti circa. Verificate la cottura con uno stecchino di legno: infilatelo per quasi tutta la sua lunghezza nella torta, dovrà risultare asciutto. Se fosse ancora umido, prolungate la cottura del dolce di qualche altro minuto.
- Sfornate e lasciate intiepidire la torta; toglietela dallo stampo, appoggiatela su una gratella e fatela raffreddare. Dividetela orizzontalmente a metà con un coltello e spalmate all'interno la confettura di lamponi. Ricomponete la torta e adagiatela su un piatto da portata, spennellate la superficie con la rimanente confettura di lamponi e servite.

Emilia Daniele

I consigli di Emilia

- Se vi piace, potete aggiungere all'impasto un cucchiaino raso di cannella in polvere.
- Per un effetto più brillante e omogeneo, prima di rivestire la torta con la confettura di lamponi scioglietela a fiamma moderata in un pentolino d'acciaio con 1 cucchiaino d'acqua, mescolando continuamente e facendola sobbollire per 1 minuto. Lasciatela intiepidire e poi versatela sulla torta.