



TORTE E CROSTATE

# Torta di papavero con ciliegie candite



1 TORTA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
25 MINTEMPO DI COTTURA  
40 MINCALORIE  
520K

NOTE

## INGREDIENTI

50 g di Farina 0

150 g di Burro

60 g di Semi di papavero

70 g di Ciliegie candite

150 g di Pangrattato

3 Uova

150 g di Zucchero semolato

Zucchero a velo

1/2 bustina di Lievito per dolci

Sale

## Preparazione

- Togliete il burro dal frigorifero, tagliatelo a pezzetti e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente.
- Dividete i tuorli dagli albumi e metteteli in due ciotole distinte.

- Versate burro e zucchero in una terrina e montateli a crema con le fruste elettriche; unite un tuorlo alla volta, sempre frullando. Quando saranno ben amalgamati aggiungete il pangrattato, la farina con il lievito setacciati, e alla fine i semi di papavero (lasciatene un cucchiaino da parte), fino a ottenere un impasto molto liscio.
- Tagliate a pezzetti le ciliegie candite e aggiungetele all'impasto con una spatola.
- Lavate le fruste, asciugatele perfettamente e montate a neve ferma gli albumi, insieme a un pizzico di sale. Unite poco per volta all'impasto preparato, mescolando delicatamente con la spatola dal basso verso l'alto perché non si smontino.
- Imburrate e infarinate una tortiera rettangolare da plumcake lunga 30 cm, livellate l'impasto con un cucchiaino inumidito con acqua e distribuite sulla superficie i semi di papavero rimasti.
- Infornate a 180°C per circa 40 minuti (i tempi variano da forno a forno: fate la prova dello stecchino non prima che siano trascorsi 30 minuti). Spegnete il forno, aprite lo sportello e lasciate la torta a intiepidire per 20 minuti.
- Sformate la torta sul piatto da portata, spolverizzate di zucchero a velo e servitela.

Emilia Daniele