

Torte alla frutta e.... non solo

Scritto da Netta Paoella Cristiani
Lunedì 22 Agosto 2011 13:56

TORTA AL COCCO

Ingredienti:



300 gr di farina

3 uova intere

120 gr di zucchero

1 vasetto piccolo di yogurt al cocco

1 bustina di lievito

1 bustina di vanillina

½ bicchiere di olio

Torte alla frutta e.... non solo

Scritto da Netta Paoella Cristiani
Lunedì 22 Agosto 2011 13:56

Per decorare zucchero a velo o scagliette di

cocco, oppure fruttini di zucchero

Esecuzione: in una terrina lavorate le uova intere con lo zucchero. Aggiungere l'olio e lo yogurt al cocco e amalgamare bene, aggiungere la farina, la vanillina e la bustina del lievito.

Lavorare per alcuni minuti il composto, versate l'impasto nella tortiera imburrata e infarinata e cuocere nel forno a 180° per 30 minuti.

TORTA SOFFICE ALLA FRUTTA

Ingredienti:



Torte alla frutta e.... non solo

Scritto da Netta Paoletta Cristiani
Lunedì 22 Agosto 2011 13:56

250 gr di farina

3 uova

150 gr di zucchero

100 gr di burro o olio di semi

1 bustina di lievito

Un po' di latte alla fine per renderla più morbida.

Esecuzione: in una terrina mettere i tuorli con lo zucchero ed il burro e lavorarle con un frullino a mano o elettrico per alcuni minuti, in un'altra terrina lavorare le chiare d'uovo montate a neve, mescolare tutto il composto insieme per alcuni minuti, aggiungere un po' di latte fino a quando viene assorbito e alla fine il lievito.

Versare il tutto nella teglia imburata ed infarinata. Fate cuocere in forno a temperatura media per 40 minuti circa. Dopo la cottura lasciar raffreddare e decorare la torta con

fettine di fragole e kiwi , oppure con altra frutta a piacere

Marmellata di albicocche

Un kg di albicocche (senza il nocciolo) – 800 gr di zucchero

Torte alla frutta e.... non solo

Scritto da Netta Paolella Cristiani
Lunedì 22 Agosto 2011 13:56

Lavare, snocciolare e tagliare a pezzetti le albicocche, metterle in una terrina in infusione con lo zucchero per tutta la notte, al mattino mettere il composto in una pentola sul fuoco lento, schiumate se è necessario e far bollire per 40 minuti. A fine cottura versate la marmellata bollente nei vasetti di vetro con la chiusura ermetica. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

Netta Paolella Cristiani