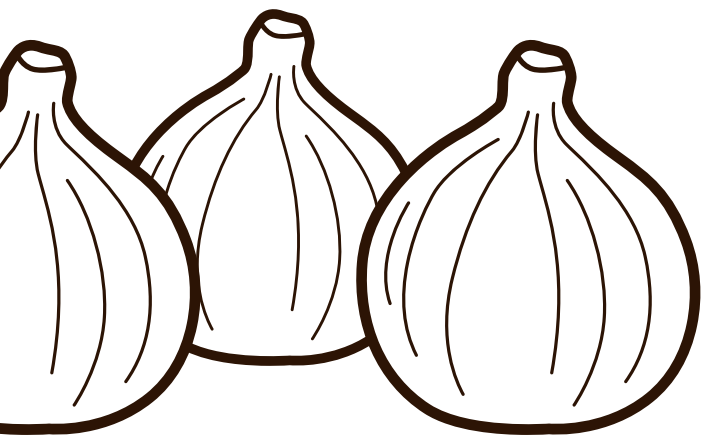




Ingredienti (torta 24/26 cm)

Fichi freschi q.b.
120 g di zucchero semolato
150 g di burro
4 uova
50 ml di latte
250 g di farina setacciata
Mezza bustina di lievito per dolci
Un pizzico di sale
Zucchero a velo per decorare

Torta soffice con fichi freschi

Selezionare i fichi freschi preferendo solo quelli maturi, lavarli accuratamente e sbucciarli. In una ciotola capiente, con uno sbattitore elettrico, lavorare il burro morbido con lo zucchero. Deve risultare una crema ben amalgamata. Unire alla crema di burro le uova, il latte e continuare a lavorare il composto. Incorporare un po' per volta la farina setacciata unita al lievito, aggiungere un pizzico di sale e continuare a lavorare sino a quando sarà ben amalgamato e gonfio.

Rivestire una teglia con carta forno e versare il composto, livellandolo sbattendolo un po' sul piano di lavoro. Sistemare un bel po' di fichi freschi sulla superficie del dolce e farli affondare nel composto. Mettere in forno preriscaldato, a 180 gradi per circa 30 minuti. Trascorsi i 30 minuti, fare la prova stecchino e verificare la cottura.

Fare intiepidire, sformare e spolverare con tanto zucchero a velo. Servire la torta soffice con fichi freschi a fette e per renderla ancora più golosa la si può irrorare con liquore al limoncello.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**

Dal 1968, coltiviamo valori.