

Torta Bertolina senza zucchero

Tempo Preparazione 20 minuti

Tempo cottura 40 minuti

Attrezzatura stampo cerchi apribile 24 cm

INGREDIENTI

250 g frina

2 uova

33 g di Diator in polvere

90 g burro

1 bustina di lievito

60 ml latte

1 pizzico di sale

500 g uva fragola

PREPARAZIONE

1. Lavate l'uva separate i chicchi dal grappolo e adagiateli su un telo affinché assorba l'acqua.
2. Nel frattempo versate nella ciotola della planetaria: farina, Diator, lievito, sale, il burro a pezzetti ammorbidito, le uova.
3. Azionate la planetaria sino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti
4. Se composto fosse troppo solido aggiungete un po' di latte
5. Infarinate l'uva e aggiungetela al composto facendo attenzione a non rompere i chicchi
6. Foderate lo stampo con carta forno imburrate e imburrate anche i lati dello stampo
7. Versate il composto e infornate per circa 40 minuti (fate prova stecchino)