

# TORTA SOFFICE CON ALBICOCHE

Ricetta di Rosanna Andreoli



## Ingredienti per 8-10 persone

200 gr di <b>farina 00</b>
80 gr di <b>fecola di patate</b> (o frumina)
130 gr di <b>zucchero</b>
3 <b>uova</b>
150 gr di <b>burro</b>
40 ml di <b>latte</b>
400 gr di <b>albicocche</b>
1 bustina di <b>lievito per dolci</b>
1 <b>scorza di limone</b> (o 1 bustina di vanillina)

## Preparazione

Per realizzare la Torta soffice alle albicocche, per prima cosa, lavate e asciugate le albicocche, dividetele a metà eliminando il nocciolo e riducetene a piccoli pezzetti 3, mentre le altre affettatele a spicchi non troppo sottili.

Mettete in una ciotola le uova con lo zucchero, l'olio ed il latte, quindi mescolate velocemente.

Unite la farina, poca alla volta e continuate a mescolare, mettete il lievito e amalgamate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Unite all'impasto le albicocche a pezzettini e mescolate, quindi versate il composto nello stampo imburrato e infarinato e disponete a raggiera gli spicchi di albicocca.

Infornate a 180°, a forno caldo, per circa 35/40 minuti, infine sfornate, lasciate raffreddare e decorate con lo zucchero a velo e le foglioline di menta.

preparata da Rosanna in occasione dell'escursione di 2 gg alle Tre Cime di Lavaredo  
delizia per il palato: soffice ed equilibrata . Ottima torta . Apprezzata da tutti