Torta grigionese alle bacche

scritto da Mirko Achermann | 5 Giugno 2022
Per una tortiera da 26-28 cm di diametro

Ingredienti:

Per la sbriciolatura:

- 60 g mandorle sbucciate e tritate
- 30 g zucchero
- 20 g burro liquido fresco

Impasto:

- 125 g burro morbido
- 100 g zucchero
- 1 presa sale
- 2 uova
- 1 dl latte
- 200 g farina
- 1 C lievito in polvere
- 350 g bacche miste

Preparazione:

Per la sbriciolatura:

Mettere tutto in una ciotola e sbriciolare con le dita finché la massa diventa friabile.
Mettere da parte.

Per la base (impasto):

Montare il burro e aggiungere zucchero, sale e uova.
Mescolare la farina con il lievito in polvere e setacciare sulla massa di zucchero e uova.

Aggiungere il latte.
Mescolare delicatamente e versare nello stampo, spargere le bacche e cospargere con la «sbriciolatura».
Cuocere nel forno preriscaldato a 200 gradi per 50-55 minuti

Consiglio:

Raddoppiando gli ingredienti si può preparare una teglia da forno vale a dire 24 fette.
Questa torta, chiaramente più sottile, necessita di un tempo di cottura di soli 40 minuti.

Ricetta ricevuta da Martina Ruspini