

## TORTA DI MIELE

Categoria: Dolci vari e desserts

Data: 23.11.2015

---

### Ingredienti per 4 Portionen al 100% (quantità netta)

- 50 g Miele
- 100 g Burro
- 50 g Zucchero crist.
- 100 g Farina bianca
- 100 g Uova intere pastorizzate
- 5 g Lievito
- 25 g Uvetta sultanina
- 5 g Zucchero al velo

#### Preparazione

- Mettere ad ammolare l'uvetta con un poco d'acqua tiepida. Nel frattempo in una ciotola lavorare il burro e il miele con un cucchiaino di legno.
- Unire le uova sempre mescolando.
- Setacciare la farina e unirla allo zucchero. Aggiungere questi ingredienti al composto di burro e miele.
- Scolare l'uvetta, strizzarla bene e asciugarla e unirla agli altri ingredienti.
- Imburrare e infarinare uno stampo rotondo con cerniera apribile e versarvi il composto.
- Livellare la superficie e cuocere in forno a 180° per 45 minuti.
- Verificare la cottura infilando uno stecchino di legno e se uscirà asciutto, la torta sarà pronta. Lasciare raffreddare completamente.
- Togliere la torta dallo stampo. Spolverizzare la superficie con lo zucchero al velo

#### Osservazione

- Utilizzare una varietà di miele chiaro: tiglio, eucalipto, ecc.