

Torta soffice albicocca e caffè

Ingrédients

- 135g di zucchero di canna
- 3 uova
- 75g di caffè tipo espresso
- 195g di farina T45
- 5g di lievito chimico
- 35g di panna liquida
- 85g di burro
- 7 a 10 albicocche a seconda della loro dimensione

Préparation

1. Non so se conoscete l'associazione caffè & albicocca, ma vi assicuro che se può sembrare sorprendente a prima vista, questa combinazione è deliziosa!
2. Ho quindi realizzato una torta al caffè sormontata da metà albicocche per un risultato rapido, molto soffice e profumato.
3. Tempo di preparazione: 15 minuti + 40 minuti di cottura Per una torta di 28 a 30cm di diametro / 8 porzioni Ingredienti: di zucchero di canna 3 uova di caffè tipo espresso di farina T45 di lievito chimico di panna liquida di burro 7 a 10 albicocche a seconda della loro dimensione Ricetta: Fate sciogliere il burro e lasciatelo intiepidire.
4. Sbattete le uova con lo zucchero in modo da farle gonfiare e sbiancare.
5. Aggiungete il caffè liquido, quindi la farina e il lievito precedentemente setacciati.
6. Incorporate infine la panna e il burro fuso.
7. Versate l'impasto in uno stampo imburrato e infarinato o zuccherato, quindi ricoprite con metà albicocche stringendole bene (potete metterne di più rispetto alla foto, la torta sarà ancora più buona).
8. Cospargete le albicocche con un pochino di burro e zucchero di canna, quindi infornate nel forno preriscaldato a 170°C per 40 minuti.
9. Lasciate raffreddare, quindi sfornate e deliziatevi!