

Torta nua (Dolci)



Preparazione

Cominciare preparando la crema pasticcera: mettete il latte a scaldare sul fuoco, sbattete il tuorlo con lo zucchero, aggiungete la farina setacciata. Togliete il latte dal fuoco, incorporatevi il composto di uova, rimettete sul fuoco e mescolate sino ad ottenere la densità desiderata. Infine, profumate la crema con un cucchiaino di limoncello. Coprite la crema con una pellicola, dunque dedicatevi all'impasto della torta. Lavorate le uova con lo zucchero fino a quando il composto diventi spumoso. Aggiungete le farine setacciate, la scorza di limone, il lievito. Se necessario aggiungete qualche cucchiaino di latte per ottenere la consistenza desiderata. Versate il composto in uno stampo per dolci imburrato ed infarinato. Riprendete la crema pasticcera e aggiungetela a cucchiaiate al composto. Cuocete la torta nua in forno a 170 gradi per 45 minuti. Servite con zucchero a velo.

Consigli

Noi abbiamo scelto di profumare la crema di questa torta al limoncello, ma siete liberi di usare scorza di limone, vaniglia, mandorla o qualunque altro aroma sia di vostro gusto. E se volete variare, sostituite la crema pasticcera con crema al cioccolato o, perchè no, alla ricotta.

Curiosità

Sembra che il nome Nua sia proprio il nome di colei che ha inventato questa torta. "Nua" potrebbe anche significare "nuda" in dialetto veneto, tuttavia questa torta, ricca di crema com'è, ci sembra tutto fuorchè nuda!

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 45 minuti

Dosi per 8 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Impasto

Farina 150 grammi

Fecola 100 grammi

Scorza di limone grattugiata

Uova 4 unità

Burro 70 grammi (fuso)

Zucchero 150 grammi

Lievito per dolci (una bustina di lievito per dolci)

Farcitura

Tuorli d'uovo 1 unità

Latte 300 millilitri

Zucchero 75 grammi

Farina 40 grammi

Liquore (un cucchiaio di limoncello)