

Torta di prugne con crumble alla cannella



INGREDIENTI:

Burro e farina per la tortiera
300 g di burro
300 g di zucchero
4 uova
350 g di farina semi bianca
200 g di nocciole macinate
2 cucchiaini di lievito in polvere
500 g di prugne

Crumble

30 g di farina semi bianca
½ cucchiaino di cannella
30 g di zucchero
20 g di burro, freddo

PREPARAZIONE:

1. Per il crumble mescolate la farina con la cannella e lo zucchero. Unite il burro tagliato a tocchetti e sfregate gli ingredienti con le dita fino ad ottenere un composto di briciole. Mettetelo in frigorifero.

2. Scaldate il forno a 180°. Imburrate la tortiera e infarinatela. Lavorate il burro con lo zucchero con lo sbattitore elettrico fino ad ottenere una massa chiara. Incorporate le uova una dopo l'altra, poi la farina, le nocciole e il lievito. Accomodate la massa nella tortiera e livellatela. Dimezzate le prugne, snocciolatele e distribuitele sulla pasta sovrapponendole leggermente. Cuocete la torta nella parte alta del forno per 50-60 minuti. Distribuitevi il

crumble e continuate per altri 10 minuti, finché il crumble si è leggermente dorato. Prima di sfornare la torta eseguite la prova cottura con lo stuzzicadenti.