# Torta semplice per la merenda

E poi… viene voglia di una torta; ma di una torta semplice, veloce da preparare e senza fronzoli.
Per esempio, questa qui:

Ingredienti, per una tortiera da 22 cm Ø:

| | | |
|---|---|---|
| uova | pz. | 2 |
| zucchero | g. | 200 |
| latte | ml. | 130 |
| farina | g. | 200 |
| bustina lievito per dolci | pz. | 1 |
| limone (la scorza) | pz. | 1 |
| vaniglia pura | presa | 1 |
| burro sciolto | g. | 65 |

Preparazione:
In un'impastatrice, oppure nella ciotola con la frusta, montare bene le uova intere e assolutamente a temperatura ambiente con lo zucchero fino a ottenere una crema bella gonfia.
*Come si vede, per far prima non vengono aggiunti in seguito gli albumi montati a neve…*
Aggiungere il latte e quindi, appena incorporato, proseguire mescolando versando a poco a poco la farina già miscelata con lievito, vaniglia e scorza di limone
(se si usa del lievito vanigliato si può evitare di aggiungere la vaniglia).
Completare il tutto aggiungendo il burro già sciolto a fuoco dolcissimo (oppure per un paio di minuti nel microonde al minimo), mescolare ancora un momento.
Versare il tutto in una tortiera rivestita di carta forno; la si potrebbe anche imburrare e infarinare ma, come scritto sopra, oggi abbiamo poca voglia di lavorare!
Infornare a 170° per 40' (forno statico oppure ad aria calda con il solo calore inferiore).
A fine cottura controllare comunque che la torta sia cotta bene (solito metodo dello steccolino…).
Cospargere di zucchero a velo e lasciar raffreddare su una gratella.
Affettare e mangiare.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Si tratta di un impasto – e di una torta – suscettibile di diverse varianti, tutte semplici.
  Mi riprometterlo di presentarle via via.
- In alternativa allo zucchero a velo da mettere a fine cottura, si può cospargere l'impasto di zucchero - meglio ancora di zucchero grezzo - prima di infornare.
- Per una torta più grande utilizzare una tortiera da 26 cm Ø e aumentare gli ingredienti di un terzo.
- E, per utilizzare uno stampo da plumcake da cm 8x22, basta dimezzare gli ingredienti dati!