

Ricetta tratta dal

sito www.nonsolomaldipancia.com

Torta morbida ai mirtilli



200 gr di mirtilli
300 gr di ricotta freschissima
3 uova
3 cucchiaini di panna fresca
230 gr di zucchero semolato
250 gr di farina
una bustina di lievito in polvere
poco burro
brandy
zucchero a velo



Mettete i mirtilli in una terrina con un cucchiaino di zucchero e un bicchierino di brandy, mescolate e lasciate insaporire.

Scaldate il forno a 180°.

Lavorate la ricotta con la panna, i tuorli e lo zucchero rimasto.

Unite la farina (meno un cucchiaino) setacciata con il lievito e i mirtilli ben scolati.

Montate a neve ferma gli albumi e incorporate al composto anche questi, poco alla volta e mescolando dal basso verso l'alto.

Imburrate e infarinate una tortiera a bordi alti di 22/24 cm, versatevi il composto e cuocete in forno per 40/45 minuti. Sfornate la torta e spolverizzatela di zucchero a velo.