

Torta soffice al latte caldo

Preparazione

15 min

Cottura

30 min

Tempo totale

45 min

Piatto: Dessert

Cucina: Italian

Keyword: bambini, ciambella, colazione, facile e veloce, merenda, soffice, torta

Porzioni: 10 fette

Golose Ricette: admin

Ingredienti

Per uno stampo da 22 cm di diametro:

- 3 uova intere
- 170 gr zucchero
- 170 gr farina 00
- 8 gr lievito per dolci
- Sale un pizzico
- 120 ml di latte
- 60 gr burro
- Semi di vaniglia
- Gocce di cioccolato da infarinare prima, io non l'ho fatto e le gocce di cioccolato si sono depositate tutte sul fondo del dolce
- *anche i miei errori possono esservi utili!!!.

Istruzioni

- Accendiamo il forno a 180°C, per riscaldarlo prima di infornare (sembra una sciocchezza, ma molti ricordano di accendere il forno quando il dolce è già pronto per essere infornato, ed allora inizia la disperazione!!ah, ah).
- Nella planetaria mettiamo le uova con lo zucchero ed il pizzico di sale, cominciamo a montare, fino a quando il composto "scrive**", con una buona planetaria dovremmo lavorare a massima velocità per un 15-20 minuti massimo.
- ** si dice che il composto "scrive" quando alzando le fruste, quello che rimane attaccato, scivolando verso il basso non si scioglie subito nella massa sottostante, ma rimanga in superficie, mantenendo la forma, "scriva", appunto, sulla massa!
- Mentre, la massa sta montando, in un pentolino riscaldiamo il latte con il burro, deve sfiorare il bollore.
- Setacciamo farina e lievito.
- Una volta che la massa di uova e zucchero è ben montata, con un cucchiaino di legno o una spatola, aggiungiamo i semi di vaniglia alla massa di uova e zucchero.
- Cominciamo poi ad incorporare la farina setacciata, poca alla volta e con movimenti circolari dal basso verso l'alto (senza smontare la battuta).
- Quando terminiamo la farina, cominciamo ad aggiungere, a filo, il latte caldo, incorporando sempre con movimenti circolari dal basso verso l'alto.
- Per ultimo, aggiungiamo le gocce di cioccolato.
- Versiamo nello stampo (se non è in silicone, imburriamolo ed infariniamolo).
- Inforniamo per circa 30 minuti (vale la prova stecchino).
- Togliamo dal forno e facciamo raffreddare.
- Sformiamo a spolverizziamo di zucchero a velo.



