

Torta alle prugne...ricetta della Pippi!!



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>



...Buon inizio settimana a tutti...qua diluvia e fa un freddo becco..

Queste foto le ho scattate qualche giorno fa, quando ancora c'era un bel sole caldo...sigh!

Vabbè, devo proprio entrare nell'ottica autunnale, io..

Avevo visto questa meravigliosa torta dalla [Pippi](#)...io nel suo blog mi perdo, le sue ricette non sono mai scontate o banali e neppure troppo complesse da realizzare, proprio come piace a me.

Per non parlare poi delle foto...

[Qui](#) avevo visto questa torta, che guarda caso, proviene da un libro di Csaba dalla Zorza...scusatemi, non vorrei essere ripetitiva proponendo ancora una sua ricetta, ma che ci posso fare se mi piacciono??!

Io l'ho alleggerita utilizzando il fruttosio al posto dello zucchero, da [lei](#) potete vedere la ricetta originale, io ve la

sottopongo con le mie variazioni del caso (da buona pasticciona, capita che modifico, eheheheh!).

Il risultato mi ha pienamente soddisfatta...una torta che si scioglie in bocca, davvero strepitosa!

E poi con le modifiche apportate, è leggera e non vi sentirete in colpa per averne mangiata una fettina in più...anche se siete a dieta come me!



Ingredienti:

500 gr prugne

2 uova intere

1 bicchiere di zucchero, io ho utilizzato il fruttosio

1 e 1/2 bicchiere di farina 00

1 bustina di lievito

1/2 bicchiere di yogurth al limone (trovo che si sposi a meraviglia con le prugne!!!!), ma va bene anche intero burro e farina per lo stampo

Preparazione:

Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera di 24 cm. Lavate e asciugate le prugne, tagliatele a spicchi ed eliminate i noccioli.

In una ciotola montate a nastro le uova intere con lo zucchero o il fruttosio, utilizzando una frusta elettrica. Incorporate delicatamente la farina e il lievito setacciati insieme con una spatola per non sgonfiare il composto. Per ultimo aggiungete lo yogurth versandolo a filo e sempre mescolando delicatamente con una spatola.

Mettete i due terzi di prugne sul fondo della teglia, versateci sopra il composto per coprirle bene e poi distribuite i restanti spicchi di frutta sulla superficie.

Così...



Coprite lo stampo con un foglio di carta stagnola e infornate a 180° per circa un'oretta; dopodichè togliete la stagnola e rimettete in forno per altri 5/10 minuti per dorare un pò di più la superficie.

Come dice la Pippi, che ringrazio con un bacione, non rimane dolcissima, ma leggermente asprigna (prugne e limone fanno molto!)

Inoltre la consistenza è morbida e scioglievole al punto giusto...

Buona colazione, allora!