

La torta speziata di Pamela

Pubblicato: Martedì 13 Dicembre 2011

La mia torta è una tradizione del periodo invernale, un po' ricetta di famiglia, un po' celebrazione del solstizio d'inverno. Agli ingredienti scelti possono essere aggiunte noci spezzettate e scorze d'arancia tritate. Anche le spezie possono variare a seconda del gusto personale, magari aggiungendo anche un pizzico di cardamomo. Mi piace riscoprire il profumo antico delle spezie che si diffonde in cucina mentre la torta cuoce nel forno, mi regala il tempo di ricordare il piacere di condividere un dolce con le persone a cui voglio bene.

TORTA SPEZIATA

8 cucchiaini di farina
8 cucchiaini di zucchero (bianco o meglio di canna)
1 bustina di lievito vanigliato per dolci
4 cucchiaini di cacao in polvere
1 cucchiaino di cannella in polvere
1/2 cucchiaino di zenzero in polvere
1/2 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
Un pizzico di pepe nero

Mescolare gli ingredienti. Aggiungere:

2 uova intere
1/2 bicchiere di olio
1/2 bicchiere di latte
1 vasetto di yogurt (bianco dolce o vaniglia)

Mescolare per ottenere un impasto morbido. Versare in una tortiera (magari a forma di orsetto o albero di Natale) imburata e infarinata oppure rivestita con carta da forno inumidita e strizzata.

Tutte le vostre ricette

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it