

## La torta quattro quarti, quella con le dosi sempre giuste!



Ogni volta che prendo in mano una ricetta che mi indica il peso d'ogni ingrediente al grammo e poi, per concludere, mi indica il numero delle uova, beh... resto sempre un po' perplesso: non è che le uova abbiano tutte lo stesso peso.

Ma in questa torta si parte dal peso delle uova!

Del resto nelle ricette professionali, le uova vengono indicate come peso complessivo; non come numero di pezzi.

Questa torta, fra l'altro molto saporita e facile da realizzare con un minimo di pazienza (e magari una frusta elettrica...) basa tutte le dosi degli altri tre ingredienti - le uova sono il primo - sul peso di queste!

E le ultime due volte che l'ho preparata, la prima le uova (complete di guscio) pesavano 140 grammi, la seconda 125!

E partendo da quest'ultima, cominciando come sempre dalle dosi degli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per uno stampo da plum cake cm 20x10:

uova (intere, col guscio)	pz.	2
<i>peso delle uova</i>	<i>g</i>	<i>125</i>
burro ammoridito	g	125
zucchero semolato	g	125
farina 00	g	125
lievito per dolci (facoltativo)	ct.	¼
sale		QB.
per la decorazione:		
mandorle a scaglie		Ad. Lib

*Possiamo variare a piacimento la quantità di uova e di conseguenza il peso degli altri ingredienti;  
utilizzando chiaramente uno stampo delle dimensioni adatte alla quantità!*

Preparazione:

Pesare le uova, intere e con il guscio: prendere nota del peso e procedere a pesare gli altri ingredienti.

Fare ammorbidire il burro e poi montarlo a crema con lo zucchero; meglio usare una frusta elettrica e continuare a montare fino a ottenere un composto omogeneo.

Sbattere brevemente il primo uovo e aggiungerlo alla crema continuando a montare finché non sia perfettamente amalgamato.

Sbattere l'ultima delle uova aggiungendo anche un pizzico di sale e montare fino a completo assorbimento.

Mescolando dolcemente aggiungere poco a poco la farina setacciata almeno un paio di volte (*eventualmente mescolata a un poco di lievito per dolci: se gli ingredienti sono montati con cura la torta cresce ugualmente ma... meglio non rischiare*).

Versare in uno stampo foderato di carta forno, pareggiare con una spatola e, volendo, decorare la superficie con mandorle a scaglie.

Infernare nel forno (statico) preriscaldato a 190° C e abbassare subito la temperatura a 170° C.

Cuocere per 40' / 45' minuti (ogni forno ha la sua storia), controllare la cottura con uno steccolino e lasciar poi raffreddare su di una griglia.

Ideale per la colazione, la merenda e ogni attacco di golosità!

Si conserva, in un sacchetto di carta, per un paio di giorni senza problemi.

Buon appetito!

**SUGGERIMENTI E NOTE:**

*L'impasto può essere arricchito da vaniglia o scorza di agrumi; a piacimento.*