

Ricette a quadretti

Torta settembrina con cioccolato e fichi

La nostra lettrice **Paoletta**, che ci aveva già inviato questa ricetta di **lasagne vegetariane**, oggi ci propone *“un dolce di fine estate che sa già un po’ di autunno”*!

N. porzioni: 8

Tempo: 100 min

Ingredienti

- 280 gr farina bianca con lievito
- 120 gr zucchero
- 100 gr burro
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- 1 pizzico di sale
- 5 cucchiaini di farina di mandorle
- 1 cucchiaino di cacao
- 1 pizzico di cannella
- 1 busta di preparato per cioccolato fondente in tazza
- 6/8 fichi

Istruzioni

1. Disporre la farina bianca a fontana e aggiungervi quella di mandorle, il cacao, la cannella, le uova, lo zucchero, il sale e il burro morbido e lavorare il tutto.
2. Formare una palla e lasciar riposare in frigorifero per mezz'ora.
3. Accendere il forno a 180°.
4. Lavare i fichi e tagliarli in quattro e preparare una tazza di cioccolato densa con latte intero.
5. Riprendere l'impasto, dividerlo in due parti e stenderlo col mattarello sulla spianatoia.
6. Imburrare ed infarinare uno stampo da crostata ed adagiarvi uno dei due dischi, quindi versarvi sopra la cioccolata ormai tiepida e aggiungere i fichi.
7. Chiudere la torta con l'altro disco di pasta e sigillare i bordi.
8. Infornare per circa 40 minuti.
9. Servire la torta anche tiepida, spolverata con zucchero al velo.

Varianti

Se non vi piacciono i fichi, provate a sostituirli con lamponi freschi.

