

# Morbida alla marmellata

## INGREDIENTI

120 gr di burro

120 gr di zucchero

2 uova di medie dimensioni

120 gr di farina

Un pizzico di sale

Una teglia (non molto larga ma profonda)

Marmellata di frutta densa

## VARIANTI

° Un po di zucchero in granelli

\* Un po di zucchero a velo

^ Un po di glassa DAB1 (non esagerare)

TDP = Circa 35 minuti

Porzioni = Per 4 persone

Categoria = Dolci

Nazionalità = Italiana



## PREPARAZIONE

- ÿ Mettere il burro in un pentolino e farlo sciogliere
- ÿ Lavorare con la frusta a mano o con quella elettrica il burro fuso con lo zucchero fino ad ottenere un impasto abbastanza spumoso.
- ÿ Aggiungere all'impasto 2 uova continuando a mescolare.
- ÿ Versare piano piano la farina e aggiungere un pizzico di sale.
- ÿ Versare l'impasto in una teglia non molto larga ma abbastanza profonda.
- ÿ Una volta che l'impasto è steso bene nella teglia ricoprire la superficie con cucchiariate di marmellata che durante la cottura sprofonderà nella pasta.
- ÿ Infornare la torta per 25 minuti a 180 gradi.
- ÿ ° A piacere dopo i primi 15 minuti di cottura si può aggiungere sopra la torta della granella di zucchero per ornamento.
- ÿ \* Appena sfornata potete mettere (in alternativa alla granella) una spolverata di zucchero a velo.
- ÿ ^ Un'altra possibilità di guarnire è utilizzare un po di glassa DAB1 (ma senza esagerare)