

# Torta di prugne

---



✂ Per uno stampo tondo da 28 cm di diametro

## Ingredienti

400 g di farina "00"  
250 g di zucchero  
200 g di burro  
4 uova  
250 ml di Bio Lassi gusto Chai della Andechser  
16 g di lievito per dolci (una bustina)  
20 prugne settembrine  
zucchero a velo

## Procedimento

Sbattere le uova con lo zucchero e il burro ammorbidito a temperatura ambiente fino ad ottenere una crema, aggiungere la farina, il lassi e il lievito. Versare il composto in una teglia imburata e livellare con una spatola, aggiungere le prugne sbucciate e tagliate a metà o in quarti, spolverare con dello zucchero ed infornare. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 60 minuti. Sfnare, lasciare raffreddare e togliere dallo stampo, metterlo su una griglia e fare raffreddare completamente. Spolverare con zucchero a velo prima di servire.

**P.s.** Il Lassi può essere sostituito con un vasetto di yogurt bianco e 100 ml di latte e con un pizzico delle spezie sopracitate, ovvero (cardamomo, zenzero, cannella, chiodi di garofano e pepe) oppure con un quarto di cucchiaino di garam masala.