

Torta Settembrina

con fichi bianchi & prugne



✂ Per una teglia da crostata da 22 cm di diametro

Ingredienti

250 g di farina "00" | 150 g di zucchero | 90 g di burro | 3 uova
80 g di latte | 10 g di lievito per dolci | 1 pizzico di sale | 2-3
cucchiaini di marmellata di prugne | burro per la teglia

Per il caramello

16 fichi bianchi | 2 cucchiaini di zucchero | una noce di burro

Procedimento

Pulire i fichi con un canovaccio umido e tagliarli a metà, posizzarli nella teglia da forno con la parte tagliata a contatto con il fondo, aggiungere la noce di burro e 2 cucchiaini di zucchero e fare caramellare sul fuoco senza mai girare i fichi, dopodiché lasciare raffreddare.

Sbattere le uova con lo zucchero fino ad avere una crema omogenea e spumosa, aggiungere il burro a temperatura ambiente e continuare a sbattere. Aggiungere la farina, il sale e sbattere fino a che il composto non diventi di nuovo omogeneo. Sciogliere il lievito nel latte e aggiungere al composto continuando a sbattere, aggiungere infine qualche cucchiainata di marmellata di prugne e mescolare leggermente. Versare il composto nella teglia con i fichi caramellati, a cui avrete precedentemente imburrato i bordi e infornare a forno statico e preriscaldato a 180°C per 60 minuti o fino a che non risulti asciutta (fare la prova con lo stecchino). Sfornare e lasciare raffreddare su una griglia, capovolgere il dolce su un piatto da portata e servire a fette con yogurt greco e qualche fico fresco.