

# Torta Ai Lamponi

Far fondere 60 g di burro con il latte in una casseruolina, a fuoco basso; sbattere in una terrina 4 cucchiaini di zucchero, l'uovo e 1 pizzico di sale; incorporare a poco a poco metà della farina, la panna, il resto della farina, il lievito ed infine il burro fuso ma tiepido. Foderare una tortiera con un foglio d'alluminio imburrito; versarvi la pasta e posarvi sopra i lamponi, cospargere con il resto dello zucchero e far cuocere in forno a temperatura media per 45 minuti.

## Ingredienti

200 G Farina  
6 Cucchiaini Zucchero  
1 Pizzico Sale  
1 Uovo  
1/2 Bustina Lievito In Polvere  
80 G Burro  
2 Cucchiaini Latte  
2 Cucchiaini Panna  
500 G Lamponi

## Note

Preparazione: 45 minuti.