

# Dolce di prugne veloce

circa 12 pezzi



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Stampo (Ø 26 cm):****Ripieno:**

800 g di prugne

**Per l'impasto:**

125 g di farina

1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

125 g di zucchero

1 bustina di Zucchero vanigliato Dr. Oetker

1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker

125 g di burro o di margarina ammorbidito

2 uova

**Impasto per streusel:**

150 g di farina

100 g di zucchero

1 pizzico di cannella in polvere

100 g di burro o di margarina ammorbidito

**1 Preliminari:**

Lavare le prugne, snocciolarle, dividerle a metà o in più spicchi.

Imburrare la superficie dello stampo apribile.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: 180 °C****Aria calda: 160 °C****2 Per l'impasto:**

In una terrina, mescolare la farina con il lievito. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare con uno sbattitore (fruste), brevemente alla velocità minima e poi alla velocità massima per 2 minuti fino a ottenere un impasto liscio. Versare il composto nello stampo apribile e livellarlo. Ripartire uniformemente le prugne sull'impasto con la parte interna rivolta verso l'alto.

**3 Impasto per streusel:**

Versare la farina in una terrina, unirla a zucchero e cannella e aggiungere il burro. Lavorare l'impasto con lo sbattitore (fruste) fino a ottenere granelli delle dimensioni desiderate. Distribuire gli streusel sulle prugne. Adagiare lo stampo sulla griglia all'interno del forno.

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 50 Minuti**

Appoggiare la torta ancora nello stampo su una griglia e lasciarla raffreddare, quindi estrarla dallo stampo.

**Consiglio**

- Per questa ricetta è possibile sostituire le prugne con delle mele. In questo caso sbucciare 800g di mele, ad es. Elstar o Jonagold, e tagliarle a spicchi.
- È possibile preparare la torta anche su una teglia (40x30 cm). In questo caso le quantità degli ingredienti dovranno essere raddoppiate.