

# Dolci di Pasqua... dove scorrono latte e miele

## 1. PLUM CAKE LATTE E MIELE

---

### Ingredienti

- ✓ 3 UOVA
- ✓ 120 gr ZUCCHERO
- ✓ 150 gr LATTE
- ✓ 80 gr OLIO
- ✓ 100 gr MIELE
- ✓ 150 gr FARINA
- ✓ 100 gr FECOLA
- ✓ 16 gr LIEVITO
- PIZZICO DI SALE

### PROCEDIMENTO

- accendi il forno a 180°
- imburra e infarina uno stampo da plum cake o una tortiera
- setaccia la farina con la fecola e il lievito
- sbatti le uova con lo zucchero e il miele e il sale fino a che saranno ben montate ossia avrai ottenuto un impasto gonfio e di un colore più chiaro
- versa a filo ossia un po' per volta sia l'olio che il latte continuando a sbattere
- unisci poco per volta la farina facendo attenzione, piano piano, delicatamente
- versa l'impasto nella tortiera
- inforna per circa 30/40 minuti
- ti consiglio terminato il tempo di cottura di far la prova stecchino: prendi uno stecchino di legno per spiedini e buca la tua torta al centro, se esce asciutto e pulito (non trovi resti di impasto crudo)
- lascia raffreddare il dolce e spolveralo con zucchero a velo.

**Dolce Pasqua!**

## 2. TORTA PARADISO CON CREMA LATTE E MIELE

---

### Ingredienti:

- ✓ 125 gr FARINA
- ✓ 125 gr FECOLA
- ✓ 250 gr BURRO
- ✓ 250 gr ZUCCHERO A VELO
- ✓ 250 gr UOVA
- ✓ 8 gr LIEVITO
- ✓ VANIGLIA (facoltativa)

### CREMA

- ✓ 500 ml PANNA
- ✓ 50 ml LATTE
- ✓ 5 cucchiari MIELE
- ✓ 5 gr GELATINA – COLLA DI PESCE
- ✓ SCORZA DI LIMONE

### PROCEDIMENTO

- accendere il forno a 180°
- imburra e infarina una tortiera
- setaccia la farina con la fecola e il lievito
- lavorare il burro con lo zucchero e la vaniglia (intagliate il baccello ed estrarre i semi interni)\* se l'avete trovata.
- Aggiungere sempre montando poco alla volta le uova
- unisci poco per volta la farina facendo attenzione, piano piano, delicatamente
- versa l'impasto nella tortiera
- inforna per circa 40 minuti
- ti consiglio terminato il tempo di cottura di far la prova stecchino: prendi uno stecchino di legno per spiedini e buca la tua torta al centro, se esce asciutto e pulito (non trovi resti di impasto crudo)
- lascia raffreddare il dolce

### PREPARATE LA CREMA

- mettere i fogli di gelatina in acqua fredda per farla ammorbidire
- scaldare il latte con la buccia di limone e portare a bollore
- lasciare raffreddare un attimo il latte
- riprendete il latte togliete la buccia di limone, sarà ancora caldo ma non bollente
- strizzate la gelatina che avete messo in acqua e mettetela nel latte e scioglietela
- unite al latte il miele scioglietelo
- fate raffreddare
- prendete la panna e semi-montatela (vuol dire montare ma non troppo non deve risultare troppo soda)
- unite il latte alla panna
- mettete in frigorifero
- tagliate la torta orizzontalmente per due
- farcite con la crema

**Dolce Pasqua!**