



Torta margherita ai mirtilli

6-8 porzioni | con scorza di limone | impasto pronto

0 minuti

6001



Mirtilli



Preparato per
torta margherita



Limone



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Burro, Zucchero

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Mirtilli	1 pacchetto	1 pacchetto
Preparato per torta margherita 7) 8) 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Limone	1 pezzo	1 pezzo

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	403 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	5052 kJ/ 1207 kcal	1255 kJ/ 300 kcal
Grassi (g)	54 g	14 g
Grassi saturi (g)	14 g	3 g
Carboidrati (g)	157 g	39 g
Zuccheri (g)	97 g	24 g
Fibre (g)	3 g	1 g
Proteine (g)	18 g	4 g
Sale (g)	2 g	0 g

Allergeni

7) Latte **8)** Uova **13)** Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it



Infornare la torta

TIP: per disporre la carta da forno in modo semplice in uno stampo circolare, tagliatene un pezzo abbastanza largo da coprire il fondo e le pareti dello stampo, quindi bagnatelo leggermente sotto acqua corrente e accartocciatelo su se stesso. Apritelo e foderate la teglia.

- Preriscaldate il forno a 160 °C in modalità statica. Assicuratevi che sia a temperatura prima di infornare la torta.
- Foderate uno stampo circolare da 20 cm con carta da cucina.
- Disponete i mirtilli nello stampo, aggiungete 1 cucchiaino di zucchero e succo di limone a piacere e mescolate bene.



Disporre nei piatti

- Sfnorate la **torta**, fatela raffreddare per qualche minuto quindi capovolgetela su un piatto da portata.
- Spolverizzatela a piacere con scorza di **limone** grattugiata.



Unire la torta

- Versate il **preparato per torta** nello stampo sui **mirtilli**.
- Infornate e cuocete per circa 40 minuti. Se utilizzate uno stampo circolare da 26 cm, cuocetele per circa 30 minuti (la torta risulterà più bassa rispetto alla foto).
- Verificate la cottura inserendo uno stuzzicadenti: se fuoriesce pulito e asciutto la torta è pronta. In caso contrario, cuocetela per altri 5 min.

Buon Appetito!