

## Torta di ribes e cannella



**Tempo preparazione:**  
15 minuti

**Tempo di cottura:**  
60 minuti

**Dosatura:**  
Per 8 persone

### Elenco ingredienti

Burro per imburrare  
150g di burro ammorbidito  
150g di zucchero semolato  
150g di mandorle tritate  
150g di farina autolievitante  
1 uovo  
5ml/1 cucchiaino di cannella tritata,  
piu' altra cannella per spolverizzare  
10ml/2 cucchiaini di estratto di vaniglia  
225g di ribes neri  
zucchero a velo, per spolverizzare

### Istruzioni per la preparazione

1. Scaldare il forno a 180°C, imburrare e



foderare il fondo di una tortiera da 23cm. Versare burro, zucchero, mandorle, farina, uova, cannella e vaniglia nel recipiente del food processor. Con la frusta a K, lavorare a velocità 2 e alzare la velocità a 5 per 1 minuto, fino ad amalgamare gli ingredienti, che dovrebbero schiarirsi leggermente. Distribuire metà della miscela nella tortiera e spianarla leggermente col dorso della forchetta.

2. Ora distribuirvi sopra i ribes e infine coprire i frutti con la miscela rimasta.

Appoggiare la tortiera su della carta oleata e infornare per 1 ora circa, fino a quando l'impasto non risulta dorato ed elastico.

3. Lasciare raffreddare all'interno della tortiera. Setacciare lo zucchero a velo e un poco di cannella e distribuirlo sulla torta prima di servire.