



Tann

I frutti di bosco – genuini e naturali

Durante le passeggiate nei boschi Tann, trovo tanti frutti di bosco. Fragoline di bosco, lamponi di bosco, mirtilli rossi e neri, more. Li raccolgo per fare un dolcetto.

Torta semplice con frutti di bosco:

200 g di farina di farro
200 g di uova (4 pezzi)
200 g di zucchero
200 g di olio di colza
Un poco di sale di pietra

200 g di frutti di bosco di stagione

Tempo di cottura: 40 minuti
Temperatura di cottura: 170 gradi

Mescolare bene le uova con lo zucchero, il sale e l'olio finché si ottiene una massa cremosa. Dopo aggiungere la farina. Versare la pasta in una forma bassa da torte. I frutti di bosco vengono distesi sopra l'impasto. Fare cuocere nel forno già caldo. Quando la torta è cotta farla raffreddare. Servire con un po' di panna e cannella.

Barbara Plunger Untermaier

