

## Torta soffice di fichi e noci

*Voglia di una merenda sana? Prova questa torta soffice con i fichi e sentirai che bontà*



In una giornata di autunno cosa c'è di meglio di una **torta soffice e gustosa**? Niente, hai proprio ragione!

Per questo ti proponiamo questa ricetta **facile da preparare** che avrà come risultato una torta davvero super. Preparala con dei deliziosi **fichi**, [ricchi di zuccheri facilmente assimilabili](#), che addolciranno al meglio l'impasto mentre la **pera** aiuterà la torta a restare soffice.

Leggi la ricetta e prepara un buon infuso: c'è una torta da assaporare!

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Preparazione: 50 min.**

### Ingredienti

(per una tortiera del diametro di 22 cm)

8 fichi freschi

**50 g di noci sgusciate Bio,Logico Despar**

**220 g di farina integrale di grano tenero Bio,Logico Despar**

120 g di burro chiarificato

**5 uova Passo dopo Passo Despar**

**1 pera Passo dopo Passo Despar**

70 g di zucchero di canna integrale

1 bustina di lievito per dolci (cremortartaro)

### Procedimento

1. Sbatti le uova con lo zucchero.
2. Aggiungi il burro ammorbidito, la pera grattugiata e continua a sbattere.
3. Riunisci farina, lievito, noci tritate e aggiungi alle uova sbattute. Amalgama bene il tutto.
4. Aggiungi anche 2 fichi tagliati a pezzetti, mescola velocemente con un cucchiaino di legno e versa l'impasto in una tortiera precedentemente imburrata e infarinata.
5. Disponi sopra gli altri fichi tagliati in quarti. Spolverizza la superficie con un po' di noci tritate.
6. Inforna in forno preriscaldato a 170 °C per 40 minuti facendo sempre la prova stecchino prima di sfornare. Lascia raffreddare il dolce prima di sformarlo.