

Torta al triplo latte, che bontà!

Autore: brandmade brandmade

Data: 06 Aprile 2016



La **torta al triplo latte** prevede l'uso di 3 tipi di latte. E' nota in molte parti del mondo ed è davvero deliziosa!

Ingredienti per la farcitura:

- 150 gr di latte intero,
- 150 gr di panna fresca,
- 150 gr di latte condensato

Ingredienti per la decorazione:

- 500 gr di panna fresca,
- zucchero a velo

Ricetta

1. Montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema morbida e spumosa.
2. Unite le uova una alla volta e poi la farina setacciata insieme con il lievito e il sale. Amalgamate bene.
3. Imburrate e infarinate una teglia di 24 cm di diametro. Versateci dentro il composto e cuocete in forno caldo statico a 180 °C per 50 minuti.
4. Fate sempre la prova stecchino prima di sfornare la torta.
5. Amalgamate insieme la panna, il latte e il latte condensato mescolando bene.
6. Sfornate e bucherellate tutta la superficie del dolce con uno stecchino.
7. Versate sopra il dolce il composto con i 3 latti facendolo assorbire bene. Mettete in frigo e lasciate riposare per almeno 4 ore.
8. Passato il tempo, riprendete la torta e sformatela.
9. Montate bene la panna con lo zucchero a velo e usatela per decorare il dolce, prima distribuendo uno strato sottile su tutta la superficie e poi inserendo quella rimasta in una sac a poche e formando dei piccoli fiocchetti.

LEGGI ANCHE:

[Cheesecake 3 ingredienti](#)

[Ricetta Kinder fetta al latte](#)

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/torta-al-triplo-latte-che-bonta/>

Generato il 30/04/2025