

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta al caramello

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

250 g zucchero  
4 uova  
10 cucchiaini farina  
4 frutti di stagione mele  
pere  
pesche  
prugne.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a spicchi la frutta e spolverizzarla con poco zucchero. Mescolare alla farina 130 g di zucchero, i tuorli, 1/2 guscio di uovo colmo di acqua e amalgamare bene, poi incorporare gli albumi montati a neve. Far caramellare lo zucchero rimasto. Imburrare una tortiera, stendervi la frutta e versarvi prima lo zucchero caramellato poi l'impasto. Cuocere in forno a 180° per 45 minuti. Capovolgere il dolce quando è freddo.