

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta andalusa

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA PASTA

1 rosso d'uovo
60 g zucchero
125 g farina
60 g burro
2 cucchiai acqua
1 cucchiaino buccia di arancia
grattugiata. Per la frutta cotta

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare in una insalatiera il rosso d'uovo, lo zucchero, la farina e il burro. Lavorare a mano la pasta fino a che assuma un aspetto sabbioso.
Aggiungere l'acqua e la buccia di arancia grattugiata, rendere la pasta omogenea e lasciarla riposare.
Nel frattempo far cuocere le mele con lo zucchero fino ad ottenere un insieme compatto.
Stendere la pasta in una teglia e mettere al forno per 10 minuti circa.
A questo punto aggiungere la frutta cotta sulla pasta e rimettere al forno per 10-15

minuti, fino a che la pasta e la frutta siano dorate.

Lasciare intiepidire. Sbucciare le arance, tagliarle in sottili dischetti e disporle sulla torta.
Far bollire per qualche minuto la marmellata di albicocche con il succo di limone e l'acqua;
quindi versare sulla torta.