

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta d'autunno

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

200 g di zucchero
3 uova intere
100 g di burro
350 g di farina
5 noci sminuzzate
un grappolo medio di uva bianca
lievito per dolci.

PREPARAZIONE

1 Pelare gli acini di uva e privarli dei semi,

In una ciotola unire zucchero e uova, amalgamare utilizzando lo sbattitore sino ad ottenere un impasto morbido e gonfio.

Unire la farina che sarà stata setacciata assieme al lievito per dolci.

Amalgamare il tutto con il burro caldo appena sciolto compreso di noci e uva e pezzetti.

Versare il composto in un tegame imburrato ed infarinato.

Infernare a 180° per 45 minuti circa.