

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele con uvetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

800 g di mele golden
170 g di zucchero
120 g di farina
100 g di burro o margarina
50 g di uvette
2 uova
1 cucchiaino abbondante di lievito per dolci
scorza di limone grattugiata.

PREPARAZIONE



2 Mettete a bagno l'uvetta in acqua calda per almeno 15 minuti.



3 Sbucciare e affettare le mele abbastanza sottili.



- 4 In una ciotola mettete mele, uvetta strizzata, la scorza di limone grattugiata, 2 cucchiai di zucchero (presi dai 170 g), 1 cucchiaio d'acqua e mescolare.



5 In una ciotola e con le fruste elettriche montare il burro con lo zucchero.



6 Aggiungere le uova (una per volta).



7 La farina e il lievito.



8 In una tortiera da 26-28 cm imburato e infarinato mettete 2/3 dell'impasto.



9 Coprite con le mele.



10 Coprite con la pasta rimasta cercando, con una spatola, di stenderlo il piu' possibile.



11 Infornate a 180°C per un'ora circa.

