

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele e frutta secca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

250 g di farina
3 uova
200 g di zucchero
100 g di olio di mais
100 g di latte
3 mele
il succo di 1/2 limone
1 cucchiaino di cannella
1 bustina di lievito
frutta secca mista q.b.
qualche cucchiainata di zucchero di canna
1/2 tazza di limoncello.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire e tagliare a pezzetti le mele e frullarle insieme al succo di limone, la cannella e 1 cucchiaino di zucchero preso dalla quantità totale.



- 2 In una ciotola, montare le uova con lo zucchero, aggiungere lentamente l'olio, il latte, il limoncello e la farina setacciata con il lievito (mescolando sempre con le fruste elettriche).



- 3 Unire, infine, al composto, le mele e amalgamarle con cura e delicatamente utilizzando un cucchiaio di legno.



4 Versare il tutto in una teglia ricoperta di carta forno (20 x 30 cm).

Spargere sul dolce la frutta secca tritata grossolanamente (mandorle, noci, qualche fico secco e una manciata di uvetta precedentemente ammollata in acqua tiepida e poi strizzata) e lo zucchero di canna.





5 Infornare a 180°C e cuocere per circa 45 minuti.

