

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele e uvetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



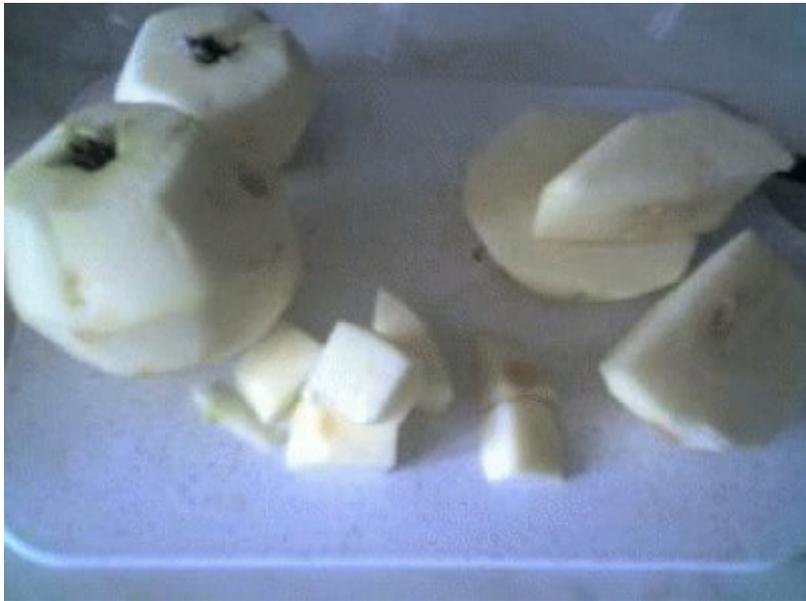
INGREDIENTI

- 3 uova
- 200 g di farina
- 100 g di burro ammorbidito
- 200 g di zucchero
- 200 ml di latte
- 4-5 mele
- 60 g di uvetta
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito per dolci

PREPARAZIONE



2 Sbucciate le mele a tagliatele a pezzetti di medie dimensioni.



3 In una ciotola mettete le uova con lo zucchero.



4 Mescolare bene con la frusta a mano.



5 Aggiungete il burro tagliato a cubetti.



6 Mescolate bene ed aggiungete la farina.



7 Continuate aggiungendo il latte e mescolate sempre con la frusta a mano.



8 Infine aggiungete il lievito sciolto in 2 cucchiai di latte.



9 Otterrete un composto come questo.



10 Unite le mele.



11 E l'uvetta.



12 Mescolate bene il composto.



13 Foderate uno stampo rettangolare di 20x25 cm con della carta forno e versateci il composto.



14 Infornate a 180°C per 50 minuti circa.



