

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di sapa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

750 g di farina
3 uova
400 g di zucchero
100 g di strutto o margarina
300 ml di latte
500 ml di saba
2 bustine di lievito per dolci
2 bustine di cannella
2 bustine di saporita
2 bustine di vanillina
scorze di 2 arance grattugiate
500 g tra mandorle
noci
canditi e uvetta sultanina. (le mandorle e le noci si tagliuzzano grossolanamente con il coltello non con il mixer).

PREPARAZIONE

1 Con le fruste elettriche montare le uova intere con lo zucchero, aggiungete il latte tiepido nel quale avrete già sciolto lo strutto o la margarina, l'aroma all'arancia, la sapa tiepida (si conserva per lungo tempo, quindi è facile che cristallizzi, perciò prima di usarla è necessario farla scaldare a bagnomaria) e si monta ancora un po' con le fruste.

A questo punto aggiungete la frutta secca sminuzzata, i canditi e l'uvetta che avremo precedentemente fatto rinvenire in poca acqua, infine si aggiunge la farina setacciata insieme al lievito e gli aromi in polvere.

Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo, e poi si versa negli stampini imburrati ed infarinati.

Infornate in forno ventilato a 175°C per circa 20 minuti.

Togliete dal forno e quando sono ancora calde toglietele dagli stampini e spennellatele con poca sapa.





NOTE

Questa torta è a base di sapa che è uno sciroppo d'uva ottenuto dalla cottura del mosto appena pronto.