

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Schiacciata con uva

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

1 kg di pasta da pane
olio di oliva
chicchi di uva nera
zucchero.

PREPARAZIONE

1 Lavorare della pasta da pane con poco olio di oliva, stenderla su una teglia rettangolare (altezza circa un dito) e coprirla con i chicchi di uva nera.

Zuccherare, ricoprire con la pasta avanzata e mettere sopra ancora uva e zucchero.

2 Cuocere in forno caldo per circa mezz'ora dopo aver fatto lievitare il tutto per un'ora.