

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al caramello

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

250 g zucchero
4 uova
10 cucchiaini farina
4 frutti di stagione mele
pere
pesche
prugne.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a spicchi la frutta e spolverizzarla con poco zucchero. Mescolare alla farina 130 g di zucchero, i tuorli, 1/2 guscio di uovo colmo di acqua e amalgamare bene, poi incorporare gli albumi montati a neve. Far caramellare lo zucchero rimasto. Imburrare una tortiera, stendervi la frutta e versarvi prima lo zucchero caramellato poi l'impasto. Cuocere in forno a 180° per 45 minuti. Capovolgere il dolce quando è freddo.