

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta all'uva

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

pasta sfoglia surgelata per dolci  
panna da montare  
zucchero  
1 tuorlo d'uovo  
1 tazza di mandorle tritate  
chicchi di uva bianca e nera  
burro.

## PREPARAZIONE

- 1** Stendete la pasta sfoglia e foderateci una tortiera imburrata. Coprite la sfoglia con la crema fatta mescolando la panna montata, 2 cucchiaini di zucchero, il tuorlo e le mandorle.
- 2** Disponeteci sopra i chicchi d'uva, che avrete cosparsi con zucchero, e infornate per 1 ora.