

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta con uva, mele e noci

di: *felsina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 bicchiere di farina
- 1 bicchiere di zucchero
- 1 bicchiere di latte
- 1 grossa mela
- 1 bustina di lievito per dolci
- 150 g di uva
- 10 gherigli di noce.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettete la mela sbucciata e tagliata a fettine e l'uva.



2 Unite tutti gli altri ingredienti.



3 Mescolare bene e versate in uno stampo a ciambella dai bordi alti da 22 cm precedentemente imburrata ed infarinata.



4 Infornate a 180°C per 60 minuti circa.



5 Fate intiepidire e sfornate.



6 Cospargete la superficie con dello zucchero a velo e servite.



