

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta d'autunno

di: *Paky*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

200 g di zucchero  
3 uova intere  
100 g di burro  
350 g di farina  
5 noci sminuzzate  
un grappolo medio di uva bianca  
lievito per dolci.

## PREPARAZIONE

**1** Pelare gli acini di uva e privarli dei semi,

In una ciotola unire zucchero e uova , amalgamare utilizzando lo sbattitore sino ad ottenere un impasto morbido e gonfio.

Unire la farina che sarà stata setacciata assieme al lievito per dolci.

Amalgamare il tutto con il burro caldo appena sciolto compreso di noci e uva e pezzetti.

Versare il composto in un tegame imburrato ed infarinato.

Infernare a 180° per 45 minuti circa.