

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele e frutta secca

di: *twist*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

250 g di farina

3 uova

200 g di zucchero

100 g di olio di mais

100 g di latte

3 mele

il succo di 1/2 limone

1 cucchiaino di cannella

1 bustina di lievito

frutta secca mista q.b.

qualche cucchiata di zucchero di canna

1/2 tazzina di limoncello.

PREPARAZIONE

1 Pulire e tagliare a pezzetti le mele e frullarle insieme al succo di limone, la cannella e 1

cucchiaino di zucchero preso dalla quantità totale.



- 2** In una ciotola, montare le uova con lo zucchero, aggiungere lentamente l'olio, il latte, il limoncello e la farina setacciata con il lievito (mescolando sempre con le fruste elettriche).



- 3** Unire, infine, al composto, le mele e amalgamarle con cura e delicatamente utilizzando un cucchiaino di legno.



4 Versare il tutto in una teglia ricoperta di carta forno (20 x 30 cm).

Spargere sul dolce la frutta secca tritata grossolanamente (mandorle, noci, qualche fico secco e una manciata di uvetta precedentemente ammollata in acqua tiepida e poi strizzata) e lo zucchero di canna.





5 Infornare a 180°C e cuocere per circa 45 minuti.

