

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di uva e mele

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

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

---



## INGREDIENTI

- 1 kg di mele renette
- 1 grappolo di uva bianca (moscato dolce)
- 100 g di farina
- 2 uova
- latte
- 4 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino raso di lievito in polvere
- cannella
- 6 amaretti
- 1 cucchiaio di cacao dolce
- burro
- pane grattato
- zucchero al velo.

## PREPARAZIONE

**1** Lavate accuratamente e scolate bene gli acini d'uva. Pestate gli amaretti fino a ridurli in polvere e mescolateli col cacao. Sbucciate le mele, levate il torsolo con l'apposito scavino e tagliatele a rondelle. Imburrate e cospargete di pane grattato fondo e pareti di uno stampo rotondo a cerniera di 24 cm di diametro.

Sul fondo fate un primo strato di rondelle di mela e al centro di ciascuna posate un acino di uva. Cospargete con una presa di cannella e un pò del miscuglio di amaretti e cacao. Sopra questo strato fatene altri 2 uguali. Dopodiché, in una terrina lavorate i tuorli con lo zucchero, aggiungete la farina mescolata al lievito, 2 cucchiaini di latte e gli albumi montati a neve fermissima.

Versate questo composto sulle mele, poi aggiungete qualche fiocchetto di burro e introducete la torta in forno caldo a 180°, cuocendola per 40 minuti circa. Toglietela dal forno, lasciatela intiepidire, poi sganciate il cerchio della tortiera e fate scivolare la torta su un piatto.

**2** Servitela tiepida, cosparsa di zucchero al velo.