



Torta di mele

Ingredienti per 6-8 persone:

6 uova,
3 hg di farina,
1 bicchiere di latte,
1 bicchiere di zucchero,
1/2 bicchiere di olio extravergine di oliva,
1/2 bicchiere di Sagrantino Passito,
la scorza grattugiata di 1 limone e/o arancia,
1 bustina di lievito in polvere da 1/2 kg,
2 mele,
una manciata di uvetta,
un pizzico di sale.

Tempo di preparazione: 30 minuti circa.

Procedimento

Sbucciate le mele e levate il torsolo, tagliatele a dadi e mettetele in un tegame. Nel frattempo ammorbidite l'uvetta immergendola in una tazza di latte tiepido. In una terrina battete i tuorli d'uovo con lo zucchero, unite i bianchi d'uovo montati a neve con un pizzico di sale poi versate a pioggia la farina, a filo l'olio ed il latte ed infine, sempre mescolando, aggiungete il Sagrantino Passito, la scorza grattugiata di limone ed il lievito. Unite infine l'uvetta e le mele a dadini.

Versate il composto in una tortiera larga circa 26 cm imburata e cosparsa di farina poi fatelo cuocere in forno caldo (180 °C) per circa 35 minuti.

Levate la torta dal forno, sformatela e lasciatela raffreddare su una gratella. Servite la torta di mele quando è ancora tiepida.