



Torta di mele con uva sultanina

Metti a bagno l'uva sultanina nel Rum. Pela e taglia a fettine le mele, aggiungi un po' di succo di limone (per non farle annerire) e spolvera con la cannella. Amalgama tutti gli altri ingredienti insieme, poi aggiungi le mele, 3/4 di uva sultanina strizzata e mescola bene.

Versa il composto in una tortiera imburrata e infarinata e aggiungi l'uvetta rimasta. Cuoci in forno caldo 180 gr. per 45 minuti. Spolvera con zucchero a velo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
