

## RICETTA D'AUTUNNO

### **Torta di mele e uva**

#### **Ingredienti:**

200 gr. di uva bianca  
2 mele  
3 tuorli d'uovo  
3 cucchiaini di farina  
5 cucchiaini di zucchero  
¾ di latte  
una bustina di zucchero vanigliato  
20 gr. di burro  
cognac  
scorza di limone

#### **PREPARAZIONE**

Preparate le mele sbucciate e tagliate a fette sottili, cospargendole con il cognac e tre cucchiaini di zucchero, lasciandole riposare per circa un'ora. Preparate lavorate le uova con i restanti cucchiaini di zucchero, incorporando lentamente la farina setacciata. Amalgamate gli ingredienti e aggiungete poco alla volta il latte e la scorzetta di limone. Portate gli ingredienti a cuocere in una casseruola su una fiamma bassa fino ad ottenere una crema omogenea e densa. Imburrate una teglia e con le mele formate uno strato che coprirete con i chicchi d'uva, al termine coprirete il tutto con la crema spianandola con una spatola o un coltello ed infornate fino a che la superficie sarà leggermente dorata. Al termine cospargetela di zucchero vanigliato e servite con un buon vino da dessert.

Magda Teanini