

Dolce di mele e uvetta



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 1h 15

Dosi per 4 persone

Accendi il forno a 180° C. Sbuccia le mele, tagliale a quarti e sistemale sulla placca del forno; cospargile con 2 cucchiari di zucchero e la cannella, aggiungi 80 g di burro a fiocchetti e cuoci un forno per 20 circa, girandole 2-3 volte durante la cottura. Imburra uno stampo a cerniera e fai aderire le scaglie di mandorle; sistema sul fondo le mele cotte. Monta nel mixer le uova con 150 g di zucchero, aggiungi la panna e 50 g di burro fuso, monta ancora per 1', aggiungi la farina e l'uvetta e versa il composto sulle mele.

Passa la torta in forno e cuocila per circa 50; controlla la cottura con uno stecchino, che dovrà uscire asciutto, e sfornala. In una casseruola fai bollire per 1' il rimanente zucchero con 3 cucchiari di acqua, unisci il clavados, toglì dal fuoco e versa sulla torta. Servila tiepida. Guarnisci, a piacere, con meline selvatiche.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la torta:**
- 5 mele renette
- 50 g di uvetta sultanina
- 250 g di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 140 g di burro
- 50 g di mandorle a scaglie
- 3 uova
- 8 cucchiai di panna fresca
- 160 g di farina
- 5 cucchiai di calvados