



Torta alla frutta caramellata - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - torta - caramello

250 g. zucchero, 4 uova, 10 cucchiaini farina
4 frutti di stagione mele, pere, pesche, prugne

Tagliare a spicchi la frutta, spolverizzarla con poco zucchero e spruzzarla con limone o liquore. Mescolare alla farina 130 gr di zucchero, i tuorli, 1/2 guscio di uovo colmo di acqua e amalgamare bene, poi incorporare gli albumi montati a neve. Far caramellare lo zucchero rimasto. Imburrare una tortiera, stendere la frutta e versarvi prima lo zucchero caramellato poi l'impasto. Cuocere in forno a 180°C per 45'. Capovolgere il dolce, cospargerlo di granella di nocciole, noci tritate o cioccolato grattugiato e lasciare raffreddare.

eCucinando.it