



Torta degli apostoli - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - torte farcite - prugne secche

Ingredienti:

12 prugne secche
vino rosso q.b.
3 uova
150 gr.farina
100 gr.zucchero
100 gr.burro
pan grattato per la teglia
cannella
chiodi di garofano.
1 bustina lievito per torte

La sera prima mettere a bagno le prugne nel vino rosso.

Dopo 12 ore aggiungere un pz.di cannella e di chiodi di garofano e far bollire vino e prugne per 10 minuti, scolare le prugne e far asciugare.

Tenere da parte il vino.

Montare 3 albumi a neve.

Impastare lo zucchero con il burro poi aggiungere i tre tuorli e sbattere bene

Mettere poi la farina amalgamando bene, quindi gli albumi a neve e per ultimo il lievito.

Se si vuole una torta più morbida aggiungere un po' del vino rosso bollito tenuto da parte.

Stendere nella teglia unta e coperta di pan grattato, metà dell'impasto, sistemarvi sopra le 12 prugne (denocciate), ricoprire con l'altra metà di impasto.

In forno (precedentemente riscaldato) a 170° per 45 minuti.



[immagine non più disponibile]