

TORTA CASARECCIA (Alle mele)

150 gr. di farina di frumento, 50 gr. di farina di mais, 2 uova, 150 gr. di zucchero, 80 gr. di olio di semi, 50 gr. di uva sultanina ammollata, una mela tagliata a fette sottili macerata per 30 minuti nel marsala, una bustina di lievito Bertolini.

Mescolare le uova con lo zucchero, aggiungere l'olio di semi, l'uvetta, le due farine e il lievito; formare un impasto abbastanza morbido (aggiungere eventualmente un goccio di latte).

Passare il composto in una tortiera unta di burro, disporre al centro le mele con una spruzzata di marsala e passare in forno a 180° per circa 30 minuti.

VARIANTE

Aggiungere nell'impasto una buona quantità di mele tagliate a fette molto sottili (è ottimo all'occorrenza il taglia tartufi); passare il tutto nella tortiera, decorare la superficie con fette di mele meno sottili e infornare per 30 minuti a 180°. Togliere dal forno, coprire la tortiera con carta stagnola e cuocere per altri 30 minuti.