

TORTA TUTTIFRUTTI

Ingredienti

- farina (60g)
- 4 uova
- latte (100ml)
- burro
- zucchero (100g)
- pangrattato (20g)
- cannella
- Brandy (10ml)
- 3 pere
- lievito vanigliato (8g)
- biscotti (40g)
- una banana
- 3 mele renette

Come si prepara

Sbucciate le pere e le mele, privatele dei torsoli e tagliatele a fette sottili.

Sbucciate e affettate la banana, quindi ponete tutta la frutta in una terrina con lo zucchero ed il brandy e lasciate riposare per un'ora.

A parte preparate un impasto sbattendo le uova e incorporandovi, a poco a poco, la farina, il lievito ed i biscotti secchi sbriciolati.

Aggiungete il latte e la cannella, mescolando fino ad ottenere un composto piuttosto morbido. A questo punto unite la frutta.

Accendete il forno e portatelo ad una temperatura di 180 gradi.

Imburrate una tortiera, cospargetela con il pangrattato e versatevi il composto. Infornate per circa un'ora.

A cottura ultimata, lasciate raffreddare la torta e sformatela capovolgendola su un piatto.

Difficoltà: 3

Tempo: 80



Tabella nutrizionale

Valore energetico	96 kcal 402 kJ
-------------------	-------------------

Tags

frutta, torte, ciambellone, Torta tutti frutti

