

# Torta di Anna

- Ingredienti:
- 2 hg. di farina
- 1,5 hg. di zucchero
- 2 uova
- 1 etto di olio
- 1 bustina di lievito
- Un po' di succo di limone
- cannella, poco latte, rum
- 50 gr. di nocciole in granella
- 2 mele a pezzettini
- una manciata di uva passera

Unite tutti gli ingredienti mescolate bene mettete il tutto in una teglia e cuocete in forno a 180 gradi per mezz'ora o 40 minuti. La teglia va' imburrata e infarinata. Unire lo zucchero con le uova e con una frusta sbattere finche' il composto diventi bello spumoso, aggiungere la farina e un mezzo bicchiere abbondante di latte, mescolare sempre bene dopo aver aggiunto un ingrediente. Aggiungere un pizzico di cannella, mezzo bicchiere di rum, l'olio, la granella di nocciole, l'uvetta ( che prima viene messa a bagno nell'acqua calda e dopo 5 minuti scolata e rimessa a bagno nel rum. Quando e' ammorbidita si scola e si infarina) dopo aver mescolato bene aggiungere la bustina di lievito e rimescolare di nuovo. Tagliare a dadini le mele (o una mela e una pera) poi con un cucchiaino mescolare per una volta ancora mettere il composto in una teglia unta e infarinata. Aggiungere per ultimo lo zucchero in granella sopra il tutto e cuocere come scritto nella ricetta in forno preriscaldato.