

Torta soffice all'uva

Ingredienti per 6 persone:

1 Kg. di acini d'uva rossa
1 uovo
350 gr.di farina
100 gr.di zucchero
1 tazza di latte
1 bustina di lievito in polvere
6 cucchiaini di olio evo + 1 per la teglia
1 pizzico di sale
2 cucchiaini di zucchero a velo

Preparazione

Lavorate l'uovo in una ciotola con 80 gr.di zucchero e quattro cucchiaini di olio.

Setacciate la farina con il lievito, unitela, poca alla volta, al composto di uova e bagnate con il latte.

Rompete gli acini d'uva e spremeteli leggermente con le mani, mescolatene la metà al composto.

Ungete con l'olio una teglia rettangolare larga e versatevi il composto.

Distribuite l'uva rimasta sulla superficie, condite con l'olio rimasto e spolverizzate con il restante zucchero

Cuocete la torta un'ora in forno a 180 gradi, sfornatela e fatela intiepidire, cospargete con lo zucchero a velo e servite la torta tiepida o fredda.