

## TORTA ROVESCIATA ALLA FRUTTA

---



### INGREDIENTI:

4 Uova  
2 Bicchieri e mezzo di farina  
1 bicchiere di zucchero  
 $\frac{1}{2}$  bicchiere di olio di semi  
4 fette d'ananas sciroppata  
4 albicocche sciroppate  
 $\frac{1}{2}$  bicchiere di sciroppo d'ananas  
1 bustina di lievito  
zucchero di canna q.b.  
ciliegie candite

In una ciotola montare le uova con lo zucchero, aggiungere l'olio, il succo d'ananas ed incorporare la farina ed il lievito setacciati. Foderare con un foglio di carta forno una casseruola con diametro 28, cospargere uniformemente il fondo con zucchero di canna, adagiare la frutta sciroppata tagliata a pezzetti e versarvi sopra tutto il composto. Coprire con MC posizionare la casseruola sul fornello medio e cuocere 2/3 min a fiamma viva, 25 a fiamma bassa poi spegnere il

fuoco e lasciare 4/5 min in autocottura con MC.

Rimuovere MC e lasciare intiepidire qualche minuto, estrarre la torta sollevandola dai lembi della carta forno, capovolgere la torta su piatto da portata, staccare la carta forno, guarnire a piacere con ciliegie candite e spolverare con zucchero a velo.

Lorena Vecchini