

## DOLCI E DESSERT

# Torta andalusa

Origine: Spagna, Spagna (Andalusia)

## DOSI

**6 persone**

## PREPARAZIONE

**1 h**

## COTTURA

**25 min**

## Ingredienti per 6 persone

## PER LA PASTA

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| Tuorlo d'uovo       | 1            |
| Zucchero            | 60 g         |
| Burro               | 125 g        |
| Acqua               | 2 cucchiai   |
| Arancia grattugiata | 1 cucchiaino |

## PER LA FRUTTA COTTA

|          |       |
|----------|-------|
| Mele     | 500 g |
| Zucchero | 75 g  |

## PER LA GUARNIZIONE

|            |            |
|------------|------------|
| Arance     | 2          |
| Albicocche | 3 cucchiai |
| Limone     | 1/2        |

## Preparazione

- 1 Mescolare in una insalatiera il rosso di uovo, lo zucchero, la farina e il burro. Lavorare a mano la pasta fino a che assuma un aspetto sabbioso.
- 2 Aggiungere l'acqua e la buccia di arancia grattugiata, rendere la pasta omogenea e lasciarla riposare.
- 3 Nel frattempo far cuocere le mele con lo zucchero fino ad ottenere un insieme compatto. Stendere la pasta in una teglia e mettere al forno per 10 minuti circa.
- 4 A questo punto aggiungere la frutta cotta sulla pasta e rimettere al forno per 10/15 minuti, fino a che la pasta e la frutta siano dorate.
- 5 Lasciare intiepidire, sbucciare le arance, tagliare in sottili dischetti e disporle sulla torta. Far bollire per qualche minuto la marmellata di albicocche con il succo di limone e l'acqua; quindi versare sulla torta.