



## Torta d'autunno

[Del 17/05/2006 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Torte](#)]

**Ingredienti:** per la pasta frolla: 500 gr di farina, 200gr di zucchero, 200gr di burro, 2uova intere e 2 tuorli, una bustina di lievito, un pò di sale; per il ripieno: 2 mele, 8/10 prugne secche denocciate, 100gr di mandorle o noci sminuzzate, 2 cucchiaini abbondanti di marmellata di fragole, 150gr di savoiardi, 6/7 albicocche al liquore.

Ottenuta la pasta frolla con gli ingredienti sopra descritti, dividerla in due parti e con una di queste foderare uno stampo di 30cm. Tagliare a pezzetti piccoli le mele aggiungere le mandorle tritate, le prugne a piccoli pezzi, la marmellata, le albicocche sminuzzate e i savoiardi che precedentemente avrete spezzettato e bagnati con il liquore delle albicocche. A questo punto versare tutto nello stampo e ricoprire con il resto della pasta frolla che bucherellerete con una forchetta. Saldare bene i bordi e mettere in forno a 180 gradi per 45/50 minuti.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]