

Torta di patate americane – I dolci di Flavia

Questa torta l'ho imparata a fare dal mio papà (come tante altre torte "base").

E ogni volta che la preparava quando ero bambina sapevo che era arrivato l'autunno.

La torta è molto semplice, leggera e non particolarmente elaborata; ideale come merenda energetica sana e gustosa.

Ingredienti:

500g patate americane

100g zucchero

100g farina

Un bicchierino di rum

2 bicchieri di latte

1 bustina di lievito

Uvette q.b.



Lavorazione:

Lessate le patate in pentola a pressione per circa 20 minuti e passatele con passa verdure. Mettete in ammollo le uvette in acqua calda per farle rinvenire. Aggiungete lo zucchero e la farina setacciati, quindi incorporate i liquidi gradualmente. Aggiungete la bustina di lievito.

Cottura: 180° gradi per 50 minuti.

La torta ottenuta sarà non tanto alta e dalla consistenza corposa.

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

[Vai alla prossima ricetta.](#)