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.