


# Torta alla "papète"

8 - 10 pezzi

 facile Fino a 45 Min.**Ingredienti:****Ripieno:**

200 g di prugne secche  
100 g di uvetta sultanina  
2 dl di vino rosso  
2 dl d'acqua  
1 pizzico di cannella in polvere  
60 g di zucchero

**Impasto:**

250 g di farina  
1 pizzico di sale  
80 g di zucchero  
125 g di burro  
50 ml di latte

**Decorazione:**

1 uovo o tuorlo d'uovo  
di zucchero a velo

**1 Preparazione:**

Spruzzare lo stampo (Ø 26 cm) con lo Spray per cottura Dr. Oetker e infarinare.

**2 Ripieno:**

Tritare grossolanamente le prugne (senza nocciolo) e versarle in una terrina insieme all'uvetta sultanina. Portare a ebollizione il vino rosso e l'acqua insieme alla cannella e versare il composto sopra la frutta. Lasciare a mollo per tutta la notte (almeno 2 ore). Far bollire la frutta insieme al liquido e allo zucchero e, senza smettere di mescolare, far cuocere per 15 minuti circa fino a quando il composto sarà denso come una confettura. Lasciar raffreddare.

**3 Impasto:**

Mescolare la farina con il sale e lo zucchero, aggiungere il burro tagliato a pezzi e lavorare con le mani in un composto omogeneo e friabile. Aggiungere il latte e mescolare velocemente fino a ottenere una massa uniforme senza impastare. Appiattire l'impasto, avvolgerlo nella pellicola trasparente e riporre in frigorifero per ca. 30 minuti.

**4 Preparazione del dolce:**

Stendere due terzi dell'impasto su un piano di lavoro infarinato dandogli una forma rotonda. Mettere l'impasto steso in frigorifero per 15 minuti.

Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: 200 °C**

**Aria calda: 180 °C**

Adagiare la pasta frolla delicatamente nello stampo. Bucherellare l'impasto più volte con una forchetta. Stendere anche l'impasto restante e ricavarne strisce larghe 1,5 cm circa.

Versare il ripieno sulla base dell'impasto. Disporre le strisce di pasta frolla sul ripieno disegnando un motivo a croce (tagliare l'impasto in eccesso a filo con il bordo). Appiattire il bordo dell'impasto.

Spennellare il bordo e il disegno a griglia con l'uovo. Cuocere il dolce sul ripiano più basso del forno preriscaldato per ca. 35 minuti.

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 35 Minuti**

Lasciar raffreddare il dolce per 10 minuti circa nello stampo, poi sformarlo e lasciarlo raffreddare completamente su una griglia. Prima di servire, cospargere con lo zucchero al velo.

**Consiglio**

- La dose è sufficiente per realizzare due dolci più piccoli di ca. Ø 18 cm.