



IL BOTTACCIO

## *Sexapple*

### **Ingredienti per quattro porzioni:**

|                    |                               |
|--------------------|-------------------------------|
| 500 g              | Mele (sbucciate ed affettate) |
| 250 g / 1 tazza    | Marsala                       |
| 250g / 1+1/2 tazza | Uvetta dorata                 |
| 200g / 1 tazza     | Burro                         |
| 400g / 1+2/3 tazza | Zucchero                      |
| 300g / 2 tazze     | Farina                        |
| 4                  | Uova                          |
| 1+1/2 Cucchiaini   | Lievito in polvere            |

Bagnare le mele nel marsala, aggiungere l'uvetta e tenere a parte. Ungere e cospargere di farina uno stampo da forno.

Lavorare a crema il burro con lo zucchero aggiungere le uova e sbattere fino a che non siano cremose. Meschiare insieme la farina ed il lievito e aggiungere al composto di burro e uova. Mescolare bene ed aggiungere il composto di mele ed uvetta. Mettere il tutto nella teglia e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 90 minuti.

