

Lo chef
consiglia:

Torta di Mele

Difficoltà media

Ingredienti

Zucchero 150 gr

Farina 150 gr

Latte a temperatura ambiente 80 ml

Uova a temperatura ambiente 2

1 limone il succo

1 bustina di lievito per dolci

Cannella in polvere

Sale un pizzico

Facoltativo: zucchero a velo per guarnire



Preparazione

Sciogliere il burro al microonde o a bagno maria.

Spremere il limone prendone da parte il succo.

Sbucciare le mele, togliere il torsolo e tagliarle a fettine sottili.

Versare in una ciotola uova, una parte dello zucchero, la farina precedentemente mischiata con il lievito, il burro e mescolare energicamente con un cucchiaino di legno o la frusta aggiungendo poco alla volta il resto dello zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere il latte per ammorbidire l'impasto.



Imburrare la tortiera ed infarinare leggermente.

Accendere il forno a 180° versare il composto dentro la tortiera e guarnire con le fettine di mela l'intera superficie.

Spolverizzare con la cannella e un cucchiaino di zucchero.



Infornare a 180° per 55 minuti circa. Gustare calda o fredda per colazione, merenda o come dessert.



Buon Appetito