

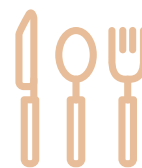
• La mia torta di mele •



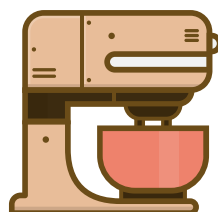
Lista della spesa

Uova: 2
Zucchero: 200 grammi
Farina: 100 grammi
Burro: 100 grammi
Latte
Limone: 1/2
Lievito: 1/2 bustina
Mele: 5 renette
Mandorle a scaglie

 1 ora



8 porzioni



Procedimento

Sbattere le uova con lo zucchero fino a creare un composto spumoso, aggiungere la farina setacciata poco alla volta e il burro morbido a pezzetti.

Unire latte (quanto basta) per creare un composto morbido piuttosto liquido. Aggiungere il lievito e alla fine il succo di limone. Sbucciare e tagliare le mele a fettine e unirle al composto.

Versare l'impasto in una teglia imburrata ed infarinata e cospargerne la superficie con le mandorle a lamelle.

Cuocere a 160 gradi in forno ventilato, per almeno 40 minuti, poi controllare con uno stuzzicadenti e sfornare quando inizia a colorirsi in superficie e ad asciugarsi all'interno.

Non sarà mai una torta asciutta per via della quantità di mele, quindi sfornare quando lo stuzzicadenti è appiccicoso e non più totalmente bagnato. A seconda del forno a volte ho cotto questo dolce anche per un'ora.

