

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Blitz di mele

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

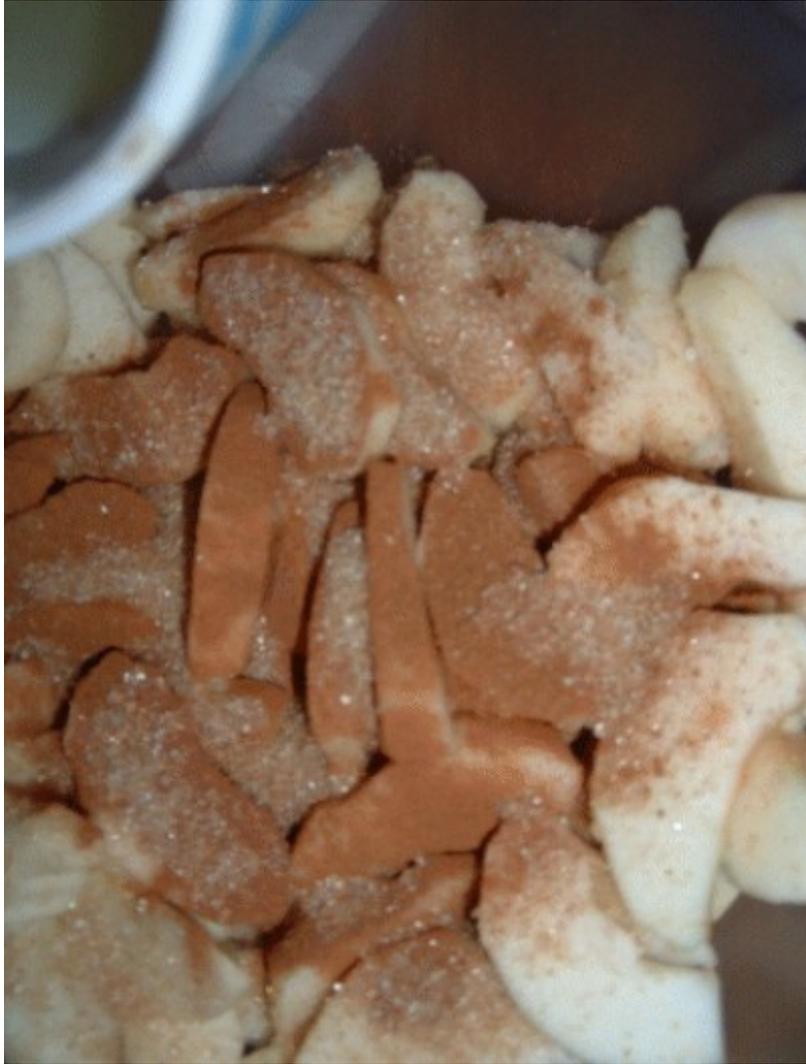


INGREDIENTI

- FARINA 160 gr
- ZUCCHERO 80 gr
- UOVA 1
- BURRO 35 gr
- SCORZA E SUCCO DI LIMONE 1
- MELE 500 gr
- CANNELLA cucchiaini - 2
- LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -
- LATTE tazzina - 1
- VANILLINA 1 bustina
- ZUCCHERO A VELO poco per decorare -

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate le mele e mettetele in una ciotola con il succo di limone, poco zucchero e metà cannella.



- 2 Coprite con della pellicola e fate riposare in frigo.

Montare con le fruste elettriche l'uovo con lo zucchero.



3 Mescolare la farina, la vanillina, le spezie ed un pizzico di sale.



4 Nel robot da cucina mettete la farina, la scorza del limone, le uova montate e mescolare.



5 Sciogliete il burro e mescolare il lievito con la tazza di latte.



- 6 Aggiungi prima il burro al composto principale e mescolare e aggiungete il latte con il lievito.

Intanto imburrate ed infarinate una tortiera da 30 cm e versateci il composto.



7 Coprite con tutte le mele.



8 Cospargete di zucchero di canna.

Infornare a 180°C per 35 minuti.



9 Cospargete con zucchero a velo.

