

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gâteau di mele

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di pasta sfoglia stesa a disco

2 mele golden.

PER LA CREMA

2 uova

4 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di latte

1 cucchiaio di mandorle tritate.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 180°C.

Rivestite con la pasta sfoglia una tortiera da 26 cm foderata con della carta forno.

Ripiegate i bordi della pasta sfoglia.



2 Sbucciate le mele e tagliatele a spicchi.

Disponetele sulla base.



3 Infornate per 15 minuti.

Nel frattempo preparate la crema: con le fruste elettriche montare i due tuorli con lo zucchero e le mandorle, dopo 5 minuti aggiungete il latte.

Montate anche gli albumi a neve ferma.



4 Mescolate i due composti.

Trascorsi i 15 minuti di "precottura", togliete la torta dal forno e versate la crema appena preparata.



5 Continuare la cottura per 30 minuti abbassando progressivamente la temperatura fino ai 140° C (più o meno ogni 10 minuti).

