

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La torta di mele di Stefania

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

10 uova
20 cucchiai di farina
20 cucchiai di zucchero
1 essenza di vaniglia
3 mele tagliate a cubetti
la scorza grattugiata di 1 limone
un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Spaccate le uova e con molta attenzione separate i tuorli



2 da gli albumi



3 Nei tuorli aggiungete 5 cucchiaini di zucchero, la scorza grattugiata del limone e l'essenza di vaniglia e mescolate per bene!



- 4 Negli albumi mettete un pizzico di sale e montateli a neve, aggiungendo i rimanenti 15 cucchiari di zucchero.



- 5 Aggiungete la farina passata al setaccio!



6 A questo impasto aggiungete anche i tuorli, e mescolate per bene, con molta attenzione!



7 Foderate con la carta forno una tortiera (la mia ha 28 cm di diametro). Si può anche inburrare ma io volevo renderla più leggera Versate tutto l'impasto!



8 Mettete tutti i cubetti di mela e spingeteli dentro nel impasto!



9 Infornate per 45 minuti, o fatte la prova stecchino!

Ecco a voi il risultato finale

