

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Piroh (torta di mele) chiusa

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

7 tazze di farina
¾ tazza di panna acida
¾ di tazza d'acqua
¾ tazza di zucchero
2 uova
300g di mele
30g di lievito
sale

PREPARAZIONE

1 Preparate l'impasto della torta e fatelo lievitare. Sbucciate le mele fresche, rimuovete la buccia ed il torsolo, quindi affettatele finemente.

Aggiungete le mele all'impasto.

Quando l'impasto lieviterà mettetelo in una teglia da forno unta con olio vegetale, lasciate che lieviti per 40-45 minuti, quindi infornate a 220-230°C.