

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al farro con mele

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

200 g di farina 00
100 g di farina di farro
2 uova
150 g di zucchero
100 ml di latte
1 bustina di lievito per dolci
4 mele piccole
il succo di 1 limone.

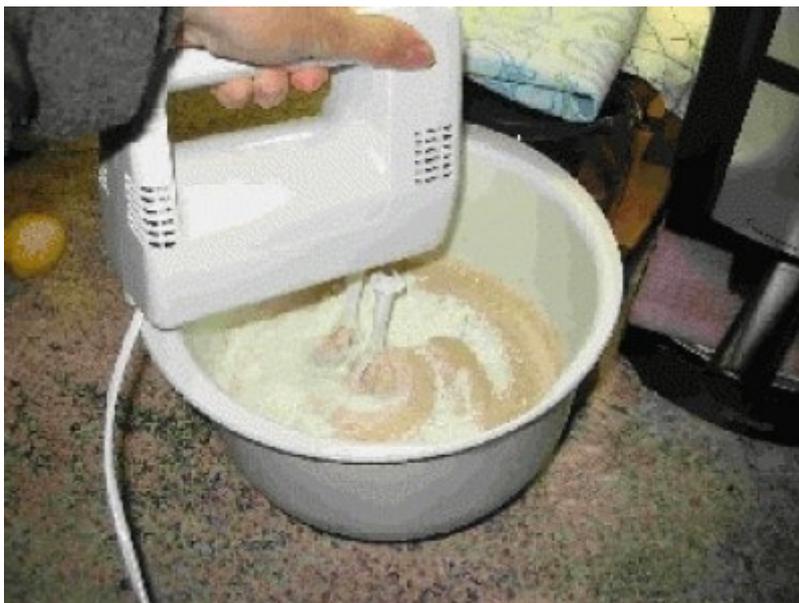
PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero, fino ad ottenere una bella crema chiara e spumosa, ci vorranno circa 15 minuti.



- 3 Aggiungete il latte e le due farine setacciate con la bustina di lievito continuando a montare con le fruste elettriche.



- 4 Tagliate le mele a dadini e bagnate con il limone per non farle annerire.

Unite le mele al composto e mescolare con un cucchiaino di legno.



- 5 Foderate una tortiera da 26 cm con della carta forno bagnata e strizzata.

Versate il composto nella tortiera.



6 Infornate per 20 minuti a 180°C poi abbassate a 150°C e continuate la cottura altri 20.

