

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alpina alle mele

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

220 g di farina
100 g di zucchero semolato
70 g di burro
2 uova
scorza di un limone
4 mele Golden
2 cucchiaini di lievito per dolci
6 cucchiaini di latte
marmellata di albicocche
un pizzico di sale.

PREPARAZIONE



- 2 Nella planetaria mettete le uova, lo zucchero ed il sale e montare con la frusta a K, unite il burro fuso e la farina setacciata con il lievito e continuate a montare per pochi minuti.



- 3 Accendete il forno a 190°.
Foderate una tortiera da 26 cm con della carta forno bagnata e strizzata e versatevi

l'impasto.

Sbucciate, detorsolate e tagliate a metà le mele. Incidetele (senza tagliarle del tutto) a reticolato, prima in un senso e poi nell'altro.



- 4 Sistemate le mezze mele nell'impasto, premendole un po' per farle affossare e spolverizzatele con dello zucchero semolato.



- 5 Infornate a 190°C per 10 minuti dopo abbassate a 180°C e cuocete per 40-50 minuti. Al termine della cottura (eventualmente controllate con uno stecchino) togliete la torta dal forno e spennellatela con la marmellata di albicocche.



6 Rimettetela in forno per 2 minuti, poi sfornatela, lasciatela intepidire e servite.

