

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta con mele e cioccolato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

LATTE 1 bicchiere
OLIO DI SEMI 1 bicchiere
ZUCCHERO 2 bicchieri
FARINA 3 bicchieri
RICOTTA 200 gr
UOVA 2
MELE 3
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
GOCCE DI CIOCCOLATO 2 manciate
abbondanti -
ZUCCHERO A VELO poco -

PREPARAZIONE



2 Mettete in una ciotola capiente la farina, lo zucchero, le uova, l'olio, il latte e la ricotta.



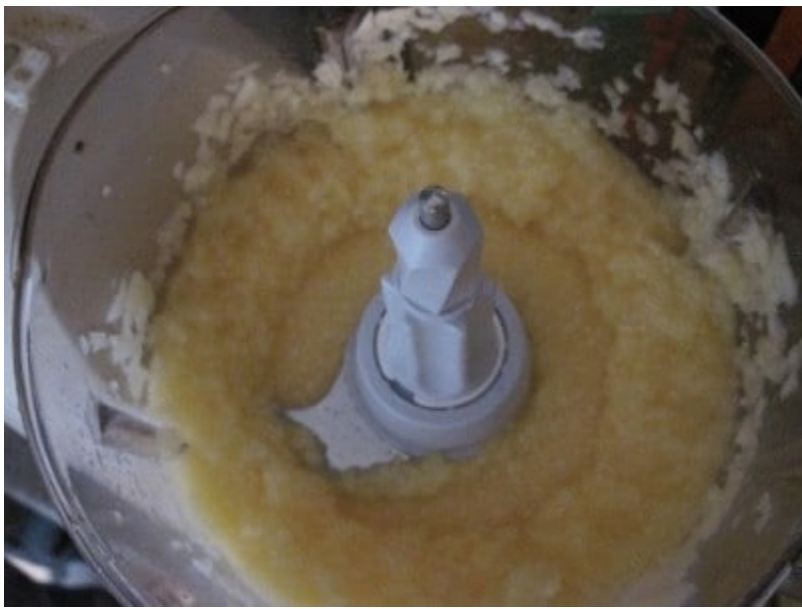
3 Con le fruste elettriche mescolare fino ad avere un composto omogeneo.



4 Nel mixer mettete le mele tagliate a tocchetti e 3 cucchiaini di succo di limone.



5 Frullare fino ad avere una purea.



6 Unire ora la purea di mele all'impasto, aggiungendo anche il lievito e le gocce di cioccolato.



- 7 Mescolare e versate in una tortiera di 26 cm oppure uno stampo quadrato foderato di carta forno.



- 8 Infornate a 180°C per circa 45-50 minuti.

Cospargete di zucchero a velo.



