

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.



