

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele di dgdrosanna

di: *dgdrosanna*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

250 g di farina 00
50 g di fecola di patate
180 g di zucchero
125 g di burro ammorbidito
2 uova
mezza bustina di lievito per dolci
scorza grattugiata di un limone
circa mezzo bicchiere di latte
un pizzico di sale
3 mele renette tagliate a pezzi piccoli
marinate con un cucchiaino di zucchero di
canna
succo di mezzo limone e 3 gocce di aroma di
rum.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola mettete il burro con lo zucchero, la scorza di limone e un pizzico di sale.



3 Montare con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto abbastanza spumoso.



4 Aggiungete le uova e mescolare bene.

Incorporate la farina e la fecola e infine il lievito sciolto nel latte.

Dovrete ottenere un composto compatto ma ben lavorabile, se necessario aggiungete un goccio di latte.

Alla fine dovrete avere questa consistenza.



5 A questo punto accendete il forno a 160°C, mentre questo si riscalda versate le mele nel composto lasciandone da parte alcuni pezzetti per la decorazione.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm e versateci il composto, livellate bene con

una spatola e coprite con le mele lasciate da parte.



6 Fate cuocere per 60 minuti circa.

