

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele di giada55

di: *giada55*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 300 gr
ZUCCHERO 200 gr
BURRO 200 gr
MELE RENETTE 4
UOVA 4
COGNAC 2 cucchiari da tavola
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE 1

PREPARAZIONE

1 Sciogliete il burro a bagnomaria.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero, aggiungete la farina, il lievito, il cognac e la scorza del limone e mescolare.

Montare gli albumi e uniteli al composto mescolando delicatamente.

Sbucciate le mele e tagliatele a fettine sottili.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 28 cm, versateci il composto e coprite con le mele.

Infornate a 180°C per 45 minuti.

