

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.

