

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di mele di lyudmyla

di: *lyudmyla*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 35 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

MELE GOLDEN 500 gr

BURRO 150 gr

FARINA 150 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA 4

LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -

SALE 1 pizzico

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1

ZUCCHERO A VELO poco -

## PREPARAZIONE

**1** Sbucciate le mele e dopo averle divise in 4 spicchi ciascuna, tagliare a fettine sottili.

In una ciotola capiente unire zucchero, scorza del limone grattata, le uova e il sale.

Con le fruste elettriche montare tutto insieme a lungo fino ad ottenere un composto soffice.



**2** Fondere in una casseruola a fuoco dolce il burro.

In un'altra ciotola unire il burro e le mele, poi la farina mescolata al lievito e mescolare il tutto.



3 Infine unite i due composti e mescolare.



4 Versate in uno stampo per ciambella da 26 cm dai bordi alti imburrata ed infarinata.

Infornate a 180°C per 20 minuti.

