

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele casereccia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 kg di mele Renette
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1/2 tazza di cognac
- 200 g di farina
- 170 g di burro morbido
- 2 uova
- 1 tuorlo
- 150 g di zucchero
- 2 cucchiaini di latte
- 1 bustina di lievito
- un pizzico di sale
- 3 cucchiaini di zucchero vanigliato
- 3 cucchiaini di pangrattato o farina.

PREPARAZIONE

- 1 Togliete le uova e il burro dal frigo almeno 20' prima d'iniziare la preparazione.

Accendete il forno a 170°, imburrare una teglia del diametro di cm 24 o 26 passatevi il pangrattato.

Sbucciare le mele: tagliatene 2 a fette dello spessore di circa 1 cm e fatele macerare con il succo del limone; tagliate le restanti a dadini e fateli insaporire in un tegame dove avrete sciolto una nocetta di burro, sfumatele con il cognac e lasciatele cuocere per circa 5'.



2 In una ciotola amalgamate 130g di burro con 130g di zucchero e 2 cucchiaini di zucchero vanigliato e lavorate il tutto a crema.

Sbattete le uova leggermente con una forchetta e unitele al composto di burro.

Setacciatevi la farina con il sale, il lievito e uniteli poco alla volta agli ingredienti unendo il latte: l'impasto dovrà risultare morbido ma non liquido.



3 Versate nella teglia metà dell'impasto versatevi i dadini di mela



4 e coprite con il resto dell'impasto,



5 disponete le fette di mela a raggiera,



6 cospargete con 2 cucchiai di zucchero ed il restante burro sciolto

Infornate per 50' circa: provate la cottura con la prova stuzzicadenti.

Questo è il risultato

