

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele con crema al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA BASE

FARINA 200 gr
BURRO 100 gr
ZUCCHERO 60 gr
UOVA 1
LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

PER LA CREMA

LATTE INTERO 300 ml
SCORZA DI LIMONE 1
ZUCCHERO 80 gr
TUORLO D'UOVO 2
FARINA 35 gr
SALE 1 pizzico

PER LA FINITURA

MELE 4

PREPARAZIONE

1 Impastare tutti gli ingredienti x la base. Formare una palla e metterla in frigo a riposare.

Intanto, mettere il latte a bollire in una casseruola, insieme alla scorsa del limone e il pizzico di sale. In una ciotola a parte sbattere i tuorli con lo zucchero finchè non diventa una crema spumosa, aggiungere la farina e mescolare x bene senza far venire grumi.

Quando, il latte arriva a bollire, mettere il fuoco a minimo e versare il composto nel latte e girare subito, all'inizio velocemente e poi lentamente per 5 minuti. Spegner e togliere dal fuoco.

Sbucciate e tagliate a fette 2-3 mele.

Stendere la base in una tortiera rivestita da carta forno, fare i bordi alti, poi versare tutta la crema e sistemare le mele sulla superficie. Infornare a 180 gradi per 45 minuti.



2 Provatela è buonissima!!!