

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele della Nonna

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

FARINA 300 gr
ZUCCHERO 150 gr
LATTE SCREMATO 200 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 ml
UOVA 2
MELE GOLDEN 4
LIMONE la scorza - 1
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

PREPARAZIONE

1 Sbucciare le mele e tagliarne 3 prima a spicchi e poi a fettine lunghe.

E la restante mela tagliarla a cubettini piccoli.

Metterle in una terrina da parte.

Impastare tutti gli ingredienti bene secondo l'ordine canonico del pan di spagna e per ultimo aggiungere i cubettini di mele.

Imburrare una teglia tonda con diametro 26 e versare l'impasto.

Disporre una ad una le fettine di mele, una accanto all'altra, facendo tanti giri fino a coprire interamente la superficie della torta e facendole leggermente affondare nell'impasto.

Infernare a 180° per 30 minuti circa (fare la prova con lo stecchino).



2 e all'interno si presenta così :

