

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele 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.

