

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele di mariposa⁸³

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

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



INGREDIENTI

3 uova intere
2 misurini di zucchero
3 misurini e 1/2 di farina
1 misurino di latte
1 misurino e 1/2 di olio di semi di girasole
vanillina
buccia grattugiata di un limone
lievito per dolci
mele tagliate a fettine di circa 1/2 cm
cannella e zucchero per far macerare le mele.

PREPARAZIONE

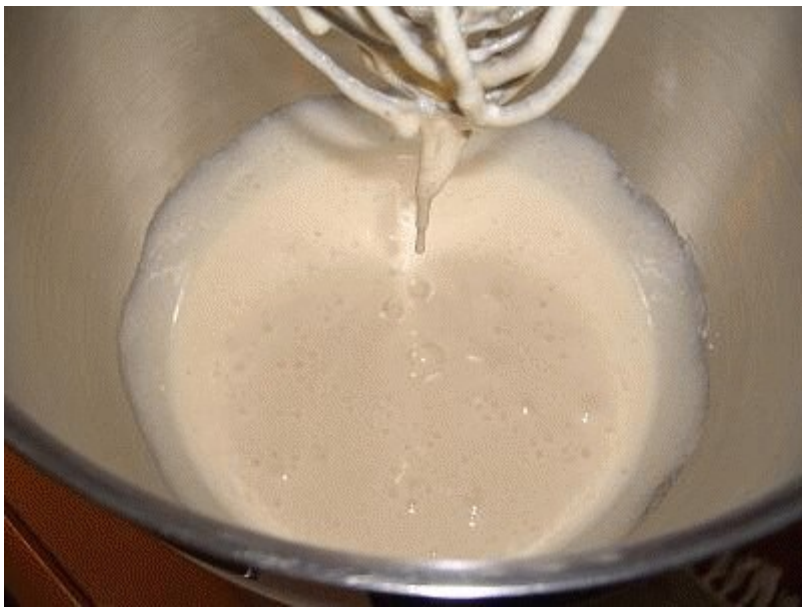
1 Tagliare le mele a fettine e metterle a macerare con cannella e zucchero.



2 Nel frattempo preparare l'impasto.

Mettere nel robot le uova con lo zucchero e azionare fino a quando si otterrà un composto chiaro e gonfio.





3 Aggiungere il resto degli ingredienti, fatta eccezione per gli aromi ed il lievito.



4 Far amalgamare per bene tutti gli ingredienti.

Unire, infine, gli aromi ed il lievito.



5 A questo punto, imburrare uno stampo e versarci il composto ottenuto.



6 Infornare fino a cottura.

