

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele di scorpion09

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

MELE GOLDEN tagliate a spicchi - 5

FARINA 150 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 190 gr

UOVA 4

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

CANNELLA un pochino (scelta facoltativa) -

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1

PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero.



3 Unite la scorza del limone e poca farina, montare quindi unite la cannella.



4 Tagliare le mele a fettine sottili, fate sciogliere il burro a bagnomaria.

Mescolare le mele, il burro, il lievito e la farina rimanente in una seconda ciotola.



5 Unire i due composti.





6 Foderate una tortiera da 26-28 cm con carta forno e versateci il composto.



7 Infornate a 180°C per 30 minuti.

