

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta di mele e cannella

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 5 MINUTI DI RIPOSO

---



### INGREDIENTI

250 g di farina 00  
250 g di zucchero  
125 g di burro  
1 limone e mezzo  
4 mele  
1 bustina di lievito per dolci  
1 bustina zucchero vanigliato  
mezzo cucchiaino raso da tavola di cannella  
qualche goccia di essenza di rum  
4 uova.

### PREPARAZIONE



- 2 Nell'impastatrice lavorate il burro con lo zucchero fino ad avere un composto soffice, ci vorranno circa 5 minuti.



- 3 Aggiungete le uova, la scorza del limone, l'essenza di rum e montare a velocità moderata per 5 minuti.



4 Aggiungete anche la farina ed il lievito e montate per altri 5 minuti.



5 Tagliate le mele a fettine e spruzzatele con il succo di mezzo limone, aggiungete anche la cannella.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm e versateci l'impasto.

Ricoprite la superficie della torta con le fette di mela.



6 Cuocete a 180°C per 45 minuti.

Spegnete il forno e lasciate la torta a riposare nel forno spento per altri 5 minuti.



### NOTE

La ricetta prevede l'uso dell'impastatrice ma si possono usare le fruste elettriche.