

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele e cioccolato

di: *fataricotta*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

LATTE 1 bicchiere
OLIO DI SEMI 1 bicchiere
ZUCCHERO 2 bicchieri
FARINA 3 bicchieri
RICOTTA 200 gr
UOVA 2
MELE 3
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
GOCCE DI CIOCCOLATO 2 manciate
abbondanti -
ZUCCHERO A VELO poco -

PREPARAZIONE



2 Mettete in una ciotola capiente la farina, lo zucchero, le uova, l'olio, il latte e la ricotta.



3 Con le fruste elettriche mescolare fino ad avere un composto omogeneo.



4 Nel mixer mettete le mele tagliate a tocchetti e 3 cucchiaini di succo di limone.



5 Frullare fino ad avere una purea.



6 Unire ora la purea di mele all'impasto, aggiungendo anche il lievito e le gocce di cioccolato.



- 7 Mescolare e versate in una tortiera di 26 cm oppure uno stampo quadrato foderato di carta forno.



- 8 Infornate a 180°C per circa 45-50 minuti.

Cospargete di zucchero a velo.



