

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele fiorentina

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

5 mele Golden
120 g di farina 00
2 uova
200 g di zucchero
100 g di burro
50 g di pinoli
20 g di uvetta
mezzo bicchiere di latte
1 bustina lievito per dolci
scorza di 1 limone grattugiata
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Sbucciate e affettate le mele sottilmente.

Con l'aiuto delle fruste elettriche montare il burro con lo zucchero fino ad avere una crema.

Aggiungete la farina, le uova, il latte, la buccia grattugiata di un limone e mescolare bene.

Aggiungete poi i pinoli e l'uvetta ammollata nell'acqua e strizzata e asciugata, per ultimo aggiungete il lievito e mescolare fino ad amalgamare bene il tutto.

Imburrate e infarinate leggermente una tortiera di 23 cm di diametro, versate il composto e ricopritelo con tutte le mele.

Infornate a 200°C per 45 minuti

Sformate quando è fredda e spolverizzate di zucchero a velo.

