

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele ricca

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

MELE 4 - 5 -
FARINA 120 gr
ZUCCHERO 300 gr
UOVA 3
LATTE mezzo bicchiere -
BURRO 100 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
UVETTA 100 gr
CANNELLA 1 pizzico
ZUCCHERO A VELO poco -
GELATO ALLA VANIGLIA confezione - 1
RUM 30 ml

PREPARAZIONE



2 Preriscaldate il forno a 180°C.

Tagliate a spicchi le mele e mettete l'uvetta a bagno in acqua calda e rum.



3 Montare nella planetaria il burro morbido con lo zucchero.



4 Aggiungete la farina le uova ,il latte ed il lievito e continuate a montare.



5 Aggiungete l'uvetta sgocciolata e la cannella e mescolare.



- 6 Imburrate ed infarinate una tortiera da 28 cm e coprite il fondo con della carta forno, versateci l'impasto e ricoprite con le mele.



- 7 Infornate a 200°C per 40 minuti.



8 Cospargete con lo zucchero a velo.



9 Servite ogni fetta ancora calda con del gelato.

