

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta di mele ricetta Paneangeli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Questa torta di mele, è una ricettina collaudata della Paneangeli, la faccio spesso ed è davvero buona! Consigliatissima!

### PER L'IMPASTO

- 125 g di burro
- 125 g di zucchero
- 1 bustina vanillina
- 2 uova
- 1 fialetta aroma limone
- 1 pizzico di sale
- 200 g di farina
- 50 g di frumina
- 1/2 bustina lievito.

### PER LA COPERTURA

- 3 mele di media grandezza
- 2 cucchiai di confettura di albicocche
- 1 cucchiaio di acqua
- zucchero a velo.

## PREPARAZIONE

**1** Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente zucchero, vanillina e uova, aroma di limone (spesso metto la scorza grattata) e un pizzico di sale, amalgamare bene gli ingredienti. Aggiungere a cucchiaiate la farina mescolata e setacciata con la frumina e per ultimo il lievito setacciato.

Se la pasta risultasse troppo densa aggiungere un pò di latte.



**2** Mettere l'impasto nello stampo imburrato ed infarinato (24/26 cm) e livellare bene. Per la copertura, sbucciare le mele, tagliarle in quarti o ottavi, scalfirle con una forchetta e disporle sulla superficie.



**3** Mettere in forno preriscaldato a 180° nella parte inferiore del forno per 45 minuti circa.

A cottura terminata, pennellare tutta la superficie del dolce con la confettura, precedentemente stemperata con un cucchiaio di acqua bollente, e lasciare 5-10 minuti nel forno spento ancora caldo.



4 Cospargere la torta raffreddata con zucchero a velo.



