

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta mele e cannella

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 1 ORA PER LA LIEVITAZIONE*



INGREDIENTI

FARINA 00 380 gr

CRUSCA 2 cucchiaini da tavola

LIEVITO DI BIRRA SECCO 10 gr

MIELE cucchiaino - 1

UOVA 1

BURRO MORBIDO 80 gr

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO GREZZO DI CANNA 100 gr

VANILLINA poca -

MELE 5

PREPARAZIONE

- 1 Fate sciogliere il lievito in mezzo bicchiere d'acqua tiepida e un cucchiaino di miele, mescolare bene e fate riposare per 15 minuti.



- 2 Nel frattempo tagliamo le mele a fettine e mettetele in una ciotola con acqua e poco succo di limone



3 Mescolare la farina con la crusca.



4 Togliete 3 cucchiaini di zucchero di canna dai 100 r e li mescolate con un cucchiaino di cannella.

Nella planetaria mettete farine, zucchero, acqua e lievito, burro, uovo, pizzico di sale e poca vanillina.



5 Impastare per bene.

Con metà pasta foderate uno stampo per crostate da 26 cm.



6 Riempite con le mele e cospargete di zucchero e cannella.



7 Con il mattarello stendete la pasta rimasta e chiudete la crostata.



8 Fate lievitare 1 ora.

Infornate a 180°C per 40-50 minuti.

