DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta mele e ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

300 g di farina

200 g di ricotta

150 g di zucchero

3 grosse mele

2 uova

2 tuorli

un pizzico di sale

un pizzico di cannella

una fialetta di vaniglia

una bustina di lievito per dolci

zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Nel mixer mettete tutti gli ingredienti tranne le mele e lo zucchero a velo.

Mescolare fino ad avere un composto omogeneo.

Affettate con la mandolina due mele sottilmente e aggiungerle all'impasto mescolando con un cucchiaio di legno.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 cm.

2 Tagliate la terza mela a spicchi e disponeteli sul fondo della tortiera.

Versate l'impasto nella tortiera.

Infornate a 180°C per 50 minuti.

3 Quando la torta è fredda spolverizzate con dello zucchero a velo.