

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta soffice alle mele

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

200 gr. di farina
200 gr. di burro
200 gr. di zucchero
200 gr. di uova intere
1 bustina di lievito
1 buccia di limone
1 bustina di vanillina
un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Montare con il frustino elettrico zucchero più burro molto bene.

Aggiungere poco alla volta le uova intere. Con una frusta a mano aggiungere farina setacciata più lievito setacciato sale più limone più vaniglia (impasto spumoso).

Riempire fino a $\frac{3}{4}$ la tortiera precedentemente imburrata e infarinata. Coprire la

superficie con mele sbucciate e tagliate sottili.

Cuocere a 180°/200°C per 25/30 minuti .

2 A fine cottura lucidare con gelatina o confettura di albicocche diluita con poca acqua.