

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta svizzera

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 gdi farina
100 gdi burro
scorza di limone
un pò di latte
500 g di mele
100 g di zucchero
20 g di burro.

PREPARAZIONE

- 1 Fare una pasta consistente con la farina burro latte, sale e scorza di limone. Prendere ungerla con il burro, coprirla con la pasta tirata compreso i bordi, al centro le mele tagliate a tocchetti, con gli avanzi dlla pasta formare una grata classica da crostata sopra spargere lo zucchero e il burro infornare a 180° per circa 30 minuti.