

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortine di mele

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

150 g di farina
100 g di zucchero
1 bustina di lievito per dolci
5 mele
100 g di ricotta
un bicchiere di latte
un cucchiaio d'olio
un uovo
scorza grattugiata di 1 limone.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete la farina con il latte e mescolare fino ad avere una pastella.

Aggiungete poi lo zucchero, il cucchiaio di olio e l'uovo sbattuto.

Tagliate le mele a pezzettini.

Aggiungete al composto la scorza del limone, la ricotta e il lievito, e mescolare bene.

Infine unite le mele.

Imburrate ed infarinate degli stampini da muffin e versateci l'impasto, coprite con un poco di zucchero.

Infornate a 160°C per 40 minuti.

