

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di mele all'antica

di: *quadrifoglio*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il **dolce di mele all'antica** è una torta irresistibile. Di certo è perfetta per una pausa golosa, ma è talmente buona ed elegante che di certo può essere presentata a fine cena, magari accompagnata con una pallina di gelato. La frolla friabile, l'interno cremoso e le mele in superficie rendono questo dolce alle mele tra i più buoni in circolazione. Ecco allora tutti i segreti per farlo buonissimo!

Se non resistete a questo tipo di dolci, vi consigliamo di realizzare anche la ricetta della **[orta di mele farcita](#)**: strepitosa!

INGREDIENTI

500 g di pasta frolla
un barattolo di marmellata di amarene o del gusto che preferite.

PER LA PASTA MONTATA SOFFICE

3 uova
125 g di farina
125 g di zucchero
1/2 bustina di lievito
la scorza di un limone grattato
un pizzico di sale.
6 mele

PREPARAZIONE

1 Imburrare la teglia e rivestirla con la pasta frolla facendola aderire bene alle pareti, versare su di essa la marmellata.

Montare le uova con lo zucchero, la farina, il lievito, la scorza di limone e il sale.

Versare il composto sopra la marmellata.

Sbucciare le mele, tagliarle a fette non troppo sottili e adagiarle sulla torta.

Infernare per circa un'ora a 170°.









CONSIGLIO