

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta dei 9 cucchiaini

di: *Aitina*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 20 MINUTI PER LA MACERAZIONE DELLE MELE

---



## INGREDIENTI

9 cucchiaini di farina  
9 cucchiaini di zucchero  
9 cucchiaini di latte  
9 cucchiaini di olio  
2 uova  
la buccia di un limone grattugiata  
1 bustina di lievito per dolci  
4 mele  
cannella  
maraschino.

# PREPARAZIONE

1 Montare con le fruste elettriche le uova con lo zucchero.



2 Aggiungete il latte, l'olio e la farina e amalgamate bene.



3 Per ultimo aggiungete il lievito.

Mettete a macerare in un poco di liquore, zucchero e cannella 4 mele tagliate a fettine sottili.



- 4 Dopo una ventina di minuti di macerazione (questa operazione va fatta prima dell'impasto, perché le mele devono essere già pronte quando l'impasto è finito) aggiungete le mele all'impasto.



- 5 Versate il tutto in una tortiera da 24 cm imburrate ed infarinata.



6 Infornate a 180°C per 45 minuti circa.



7 Completare con una spolverizzata di zucchero a velo.



NOTE