

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele a Quadretti

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

150 gr di burro morbido
150 g di zucchero
1 cucchiaio zucchero a velo vanigliato
3 uova
scorza di un limone grattugiata
220 g di farina 00
1 cucchiaino di lievito
3 cucchiai di latte
2 mele
zucchero semolato o di canna
zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare il burro con lo zucchero, aggiungere una per volta le uova, poi la scorza del limone, il latte e infine la farina setacciata con il lievito. Verrà un composto molto denso.



- 2** Versare il composto in una tortiera, disporvi sopra le mele tagliate a quadretti (come nelle foto) e cospargere di zucchero (semolato o di canna è indifferente).



- 3** Cuocere a 180° per circa 30 minuti.
Quando è fredda cospargere di zucchero a velo.

