

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di mele della Nonna

di: *Noa*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

FARINA 300 gr  
ZUCCHERO 150 gr  
LATTE SCREMATO 200 ml  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
100 ml  
UOVA 2  
MELE GOLDEN 4  
LIMONE la scorza - 1  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

## PREPARAZIONE

**1** Sbucciare le mele e tagliarne 3 prima a spicchi e poi a fettine lunghe.

E la restante mela tagliarla a cubettini piccoli.

Metterle in una terrina da parte.

Impastare tutti gli ingredienti bene secondo l'ordine canonico del pan di spagna e per

ultimo aggiungere i cubettini di mele.

Imburrare una teglia tonda con diametro 26 e versare l'impasto.

Disporre una ad una le fettine di mele, una accanto all'altra, facendo tanti giri fino a coprire interamente la superficie della torta e facendole leggermente affondare nell'impasto.

Infernare a 180° per 30 minuti circa (fare la prova con lo stecchino).



2 e all'interno si presenta così :

