

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele della signora Fides

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 4 uova
- 15 cucchiaini abbondanti di zucchero semolato (circa 250 g)
- 250 g di burro sciolto in un pentolino a fuoco lento
- la scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- 20 cucchiaini abbondanti di farina 00 (circa 400 g)
- 1 bicchierino di liquore per dolci
- 1/2 bicchiere di latte
- 1 bustina di lievito vanigliato (da 16 g)
- 2 o 3 mele tagliate a fettine spesse.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldare il forno a 180°C.

In un pentolino, fondere il burro a fuoco basso ed imburrare ed infarinare una teglia di circa 25-30 cm.

Sbucciare le mele, tagliarle a tocchetti e metterle in un piatto coperte d'acqua fredda e succo di limone.



2 In una ciotola grande, sbattere le uova intere con lo zucchero.

Unire la scorza di limone grattugiata e versare il burro fuso a filo continuando a girare rapidamente il composto con la frusta o con un cucchiaino di legno in modo che il calore del burro non cuocia le uova.



3 Aggiungere la farina, il latte, il bicchierino di liquore, il lievito e mescolare bene (l'impasto

risulta piuttosto denso).



4 Unire le mele a pezzetti, dare un'altra rimescolata, versare il composto nella teglia.



5 Volendo si può cospargere la superficie con altre fettine sottili di mele da lucidare a fine cottura con una spennellata di confettura di albicocche.





6 Infornare a 180°C per 45 minuti - 1 ora circa (fare la prova con lo stecchino).

Sfornare la torta e farla raffreddare completamente. È di gran lunga più buona fredda e migliora con un po' di riposo.



