

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele di giada55

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 300 gr

ZUCCHERO 200 gr

BURRO 200 gr

MELE RENETTE 4

UOVA 4

COGNAC 2 cucchiari da tavola

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1

PREPARAZIONE

1 Sciogliete il burro a bagnomaria.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero, aggiungete la farina, il lievito, il cognac e la scorza del limone e mescolare.

Montare gli albumi e uniteli al composto mescolando delicatamente.

Sbucciate le mele e tagliatele a fettine sottili.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 28 cm, versateci il composto e coprite con le mele.

Infornate a 180°C per 45 minuti.

