

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di mele fiorentina

di: *dandyna*

LUOGO: Europa / Italia / Toscana

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 35 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

5 mele Golden  
120 g di farina 00  
2 uova  
200 g di zucchero  
100 g di burro  
50 g di pinoli  
20 g di uvetta  
mezzo bicchiere di latte  
1 bustina lievito per dolci  
scorza di 1 limone grattugiata  
poco zucchero a velo.

## PREPARAZIONE

**1** Sbucciate e affettate le mele sottilmente.

Con l'aiuto delle fruste elettriche montare il burro con lo zucchero fino ad avere una crema.

Aggiungete la farina, le uova, il latte, la buccia grattugiata di un limone e mescolare bene.

Aggiungete poi i pinoli e l'uvetta ammollata nell'acqua e strizzata e asciugata, per ultimo aggiungete il lievito e mescolare fino ad amalgamare bene il tutto.

Imburrate e infarinate leggermente una tortiera di 23 cm di diametro, versate il composto e ricopritelo con tutte le mele.

Infornate a 200°C per 45 minuti

Sformate quando è fredda e spolverizzate di zucchero a velo.

