

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele gustosa

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La [torta di mele](#) di Editta, il più classico dei dolci, in questo caso è davvero la **torta della nonna**, si tratta della ricetta della nonna di Luca, la signora Editta che aveva davvero una marcia in più sia nelle ricette dolci che quelle salate.

Una ricetta che è davvero una garanzia, riesce sempre anche ai meno abili nella preparazione di dolci. Come per ogni dolce **semplice** che si rispetti anche gli ingredienti sono pochissimi: uova, zucchero, farina, burro, mele... Probabilmente li avete già in casa, quindi, cosa aspettate a

prepararla?

INGREDIENTI

MELE 1 kg

UOVA 2

ZUCCHERO 4 cucchiari da tavola

FARINA 6 cucchiari da tavola

LIMONE succo e scorza - 1

BURRO 100 gr

LATTE INTERO 100 ml

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

PER LA COPERTURA

BURRO a fiocchetti -

ZUCCHERO a piacere -

PREPARAZIONE

- 1 Prepariamo la torta: in una terrina montate le uova con lo zucchero, il succo e la scorza di limone grattugiata.





2 Quando le uova saranno ben spumose e chiare, unitevi la farina alternandola con il burro fuso.





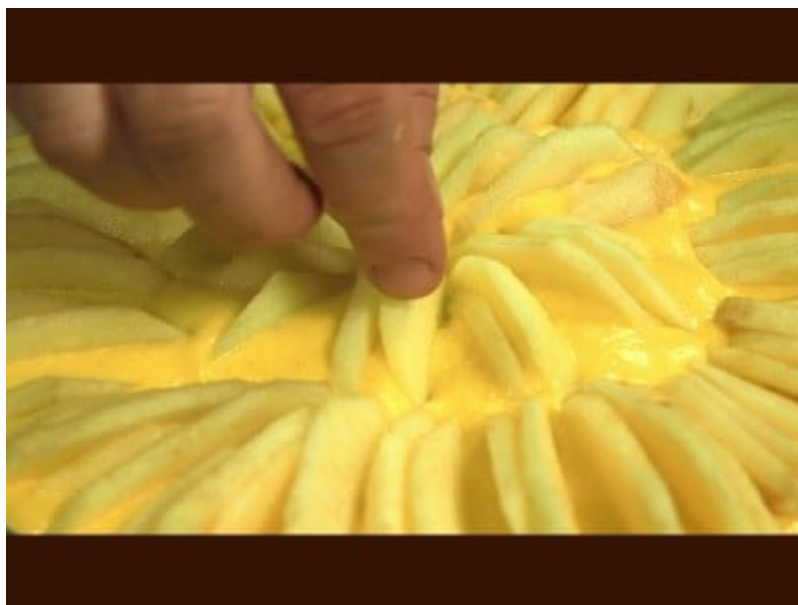
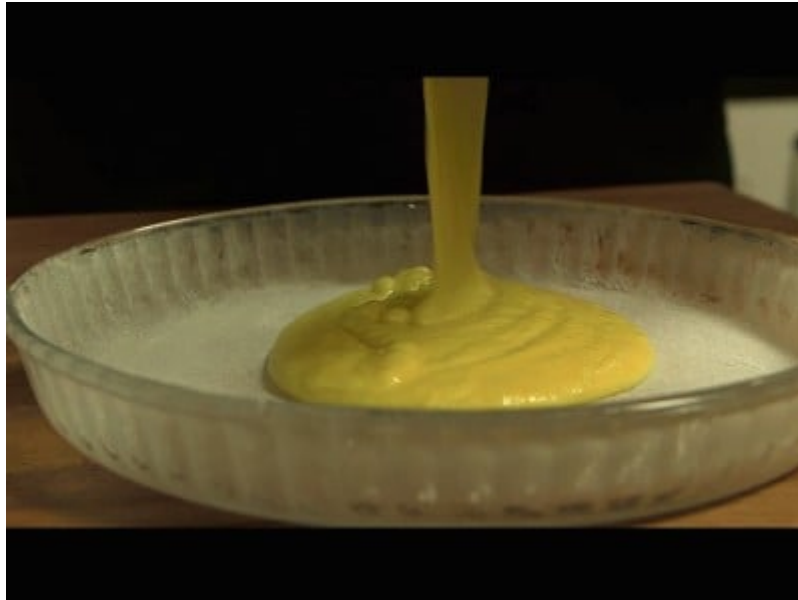
3 Aggiungere, infine, il lievito in polvere per dolci sciolto in mezzo bicchiere di latte tiepido.



4 Tagliate le mele a fette sottili dopo averle sbucciate ed aver rimosso il torsolo con i semi.

Prendete uno stampo per torte di 24-26 cm di diametro ed imburратelo per bene.

Versate la pastella precedentemente preparata nello stampo ed accomodatevi in modo coreografico le fettine.



5 Distribuite dei fiocchetti di burro e dello zucchero semolato in superficie



- 6 Inforate la torta di mele a 180°C e lasciatela cuocere per 45 minuti - 1 ora a o fino a doratura.





NOTE