

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele leggerissima!

di: *picantina*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

FARINA 180 gr
ZUCCHERO 100 gr
RICOTTA morbida - 100 gr
UOVA 2
MELE piccole - 4
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
LATTE INTERO

Dopo varie ricerche qua e la per cercare una buona torta di mele che non fosse un mattone, finalmente prova e riprova ecco il risultato: una torta buona buona soffice e leggerissima!

PREPARAZIONE



- 2 lavorare le uova con lo zucchero, aggiungere la ricotta, la farina poco alla volta e per ultimo il lievito. Se l'impasto risulta un po' duro aggiungere un po' di latte, versare in una teglia imburrata e adagiare sopra le mele tagliate a fettine sottili cercando di affondarle nell'impasto.



- 3 Infornare per 25-30 minuti a circa 200 gradi.
E questo è il risultato



4 e la fetta...

