

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortine di mele

di: *saras84*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

150 g di farina
100 g di zucchero
1 bustina di lievito per dolci
5 mele
100 g di ricotta
un bicchiere di latte
un cucchiaio d'olio
un uovo
scorza grattugiata di 1 limone.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete la farina con il latte e mescolare fino ad avere una pastella.

Aggiungete poi lo zucchero, il cucchiaio di olio e l'uovo sbattuto.

Tagliate le mele a pezzettini.

Aggiungete al composto la scorza del limone, la ricotta e il lievito, e mescolare bene.

Infine unite le mele.

Imburrate ed infarinate degli stampini da muffin e versateci l'impasto, coprite con un poco di zucchero.

Infornate a 160°C per 40 minuti.

