

Torta di mele della nonna



Preparazione: 20 min

Cottura: 55 min

Porzioni: 1

Difficoltà: Media

Ingredienti

mele	
zucchero	200 g
farina 00	250 g
burro	100 g
½ bustina di lievito per dolci	
½ cucchiaino di cannella	
sale	1 pizzico

Procedimento

- Per realizzare la torta di mele per prima cosa sciogliete il burro nel microonde o a bagnomaria, e tenetelo da parte. Grattugiate la scorza di limone .Dividete a metà le mele e levatene il torsolo
- Mettete le mele tagliate a fettine, questa. Passate poi a setacciare la farina 00 con il lievito in polvere . Poi, in una ciotola capiente, versate le uova e parte della dose di zucchero.
- Iniziate a sbattere con le fruste elettriche e proseguite versando lo zucchero poco alla volta
- Quando il composto inizierà a schiarirsi, aggiungete un pizzico di sale e proseguite a montare fino a ottenere un impasto chiaro e spumoso. A questo punto unite il burro fuso riportato a temperatura ambiente.
- Aromatizzate con la cannella in polvere e aggiungete anche la scorza di limone grattugiata.
- Sempre continuando a montare con le fruste, aggiungete un cucchiaino alla volta la farina e il lievito setacciati e montate fino a quando le polveri saranno completamente incorporate
- Abbassate la velocità delle fruste elettriche e versate il latte a filo. Quando anche il latte sarà completamente incorporato fermate le fruste: l'impasto è pronto.
- Imburrate e cospargete di zucchero una tortiera e, aiutandovi con una spatola, versateci l'impasto.
- La torta è pronta per essere infornata in forno statico preriscaldato a 180° per circa 55 minuti.