

Torta di mele della nonna



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

- | | | |
|------------------------|------------------|---|
| uovo | 1 | • Sbucciare le mele e tagliarle a fettine sottili, spruzzare qualche goccia di limone per non farle diventare scure |
| tuorlo d'uovo | 1 | |
| hg zucchero | 2 | • Accendere il forno a 180°. |
| limone | 1 | • Grattugiare la scorza di limone senza arrivare alla parte bianca. |
| Mele rosse | 1 kg | • In una zuppiera mettere un uovo intero e un tuorlo, aggiungere 1 etto di zucchero e mescolare con la Marisa |
| hg Farina bianca 00 | 1,5 | |
| bicchiere Latte intero | 1/2 | • Finito di mescolare, aggiungere la scorza di limone e amalgamare |
| sale | 1 pizzico | • Mettere la farina poco alla volta e girare per evitare i grumi |
| hg burro | 1/2 | • Prendere una teglia, imburrarla e infarinarla |
| zucchero a velo | 1 bustina | • Aggiungere un pizzico di sale e il latte mescolando, poi mettere la bustina di lievito |
| lievito per dolci | 1 bustina | |
- Versare l'impasto nella teglia e in seguito disporre le fettine di mela
 - Cospargere con il restante zucchero e qualche pallina di burro
 - Infornare la torta per circa 45 minuti, dopo 35 minuti controllare la torta. Dopo i 45 minuti controllare lo stato di cottura con un bastoncino di legno
 - Una volta sfornata, quando ancora calda, sformare e cospargere la torta con zucchero a velo quindi aspettare che venga assorbito prima di servirla