

Torta di mele della nonna di mattia bianchi

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: 1	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Procedimento

farina	300 g	• Lavate le mele, sbucciatele e toglietene il torsolo. Tagliatele quindi a spicchi e mettetele a macerare con poco zucchero e del succo di limone in un recipiente.
latte	200 ml	
zucchero	250 g	• Montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema chiara e spumosa. Lasciate da parte gli albumi.
burro	70 g	
mele	3	• Aggiungete al composto la farina precedentemente setacciata, il burro fuso intiepidito e il latte. Mescolate e amalgamate bene il tutto dal basso verso l'alto per non fare smontare l'impasto.
uova	3	
lievito per dolci	16 g	• Riducete 2/3 delle fettine di mela in pezzettini più piccoli e amalgamateli al composto. Aggiungete il lievito setacciato e amalgamatelo bene all'impasto.
limone	1	• Montate gli albumi a neve ferma, quindi incorporateli delicatamente al composto. Fate questa operazione incorporandoli dal basso verso l'alto, delicatamente e poco alla volta.
		• Versate il composto in una teglia imburrata e infarinata dal diametro di circa 24 cm quindi cuocete la torta in forno già caldo a modalità statica per circa 40 minuti a 180°C
		• prima di sfornarla fate sempre la prova dello stecchino.