

Torta di mele della nonna Sonia



Preparazione: 10 min

Cottura: 35 min

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

mele	4
zucchero	250 g
uova intere	4
farina 00	4 cucchiari
limone	1/2
lievito per dolci	1 bustina
Zucchero vanigliato	1 bustina
panna fresca da montare	250 g

- Versare 220 g di zucchero in una teglia, sbucciare le mele e tagliarle a spicchi.
- Mettere le mele tagliate nella teglia insieme allo zucchero, irrorare la superficie con mezzo limone spremuto, quindi infornare per 20 minuti a 250°.
- nel frattempo sbattere le uova con 20 grammi di zucchero, la farina 00, il lievito per dolci e lo zucchero vanigliato.
- Trascorsi 20 minuti togliere la teglia dal forno, versarvi il composto di uova e infornare nuovamente per 15 minuti a 200 gradi.
- Una volta che la torta è cotta, toglierla dal forno e raffreddarla quindi sformarla e rivestirla con uno strato di panna montata.