

Torta di rose della nonna Graziella



Preparazione: 2h 40min

Cottura: 30 min

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

Ingredienti

scorza arancia	
zucchero	1 cucchiaio
latte	150 ml
lievito di birra	25 g
olio	3 cucchiari
tuoili d'uovo	3
sale	1 pizzico
Farina w 170	350 g
vanillina	1 bustina
Mele	500 g
zucchero	150 g
limone (succo)	1
arance (succo)	2

Procedimento

- 1 • Unite la scorza di arancia con lo zucchero, il latte, l'olio, il lievito e i tuoili, amalgamate il tutto.
- Unite la farina e il sale, impastate fino ad avere il composto liscio. Avvolgetelo con la pellicola e lasciate a riposare in frigorifero per 30 minuti.
- Nel frattempo tagliate a pezzetti le mele, poi fatele cuocere con lo zucchero, succo di arancia e limone per 10 minuti quindi frullate e fate raffreddare.
- Prendete l'impasto, stendetelo abbastanza sottile con un matterello sopra a una carta forno, stendeteci sopra il composto di mele, arrotolatelo e tagliatelo in tronchetti di 4 centimetri l'uno.
- Chiudete la parte inferiore e posizionatele in una teglia distanziati tra loro, coprite e lasciate lievitare per un'ora.
- Accendete il forno a 180° ventilato ed infornate la torta