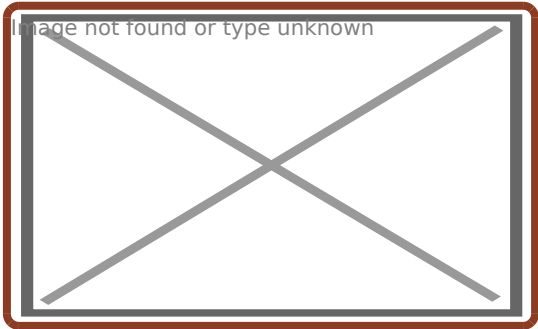


Torta di mele della nonna Laura



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

Ingredienti

Procedimento

Mele	1200 g	• Pelare le mele, tagliarle a metà e togliere i torsoli. Successivamente tagliarle a fettine sottili e pesarne 1 kg.
farina	200 g	
zucchero	150 g	• Metterle in una ciotola con acqua e il succo di mezzo limone per non farle ossidare e tenere in disparte.
uova	2	
Lievito in polvere per dolci	12 g	• Sbatterle le uova con con lo zucchero.
burro	10 g	• Unire la farina, il succo di mezzo limone e ¼ di bicchiere di latte per ottenere una pasta morbida; infine, aggiungere il lievito sciolto nel latte restante.
bicchiere latte	1	
limone	1	• Ungere una teglia con il burro e spolverarla con del pane grattugiato sul fondo e sui lati per favorire il distacco della torta.
		• Versare la pastella ottenuta nella teglia formando uno strato omogeneo e copirla con le mele.
		• Cospargere un paio di cucchiai di zucchero e qualche pezzettino di burro.
		• Cuocere in forno a 160° per 1h 10min
		• La torta sarà pronta quando la pasta all'interno sarà ben asciutta e consistente alla prova con uno stuzzicadenti.