

Torta di mele della nonna Rosa

Preparazione: —	Cottura: 40 min	Porzioni: 8	Difficoltà: Media
-----------------	-----------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Procedimento

farina 00	250 g	• sbucciare le mele, tagliarle a spicchi ed eliminare il torsolo, irrorarle con il succo di limone e lasciarle riposare per 10 Min .
zucchero	100 g	
burro	100 g	• In una ciotola versare lo zucchero e le uova e mescolarle. Quando il composto sarà chiaro e spumoso aggiungere un pizzico di sale.
Latte intero	100 ml	
uova intere	2	• Versare poi il burro sciolto e riscaldiamo a bagno Maria quindi aggiungiamo la cannella.
mele	4	
Lievito in polvere per dolci	16 g	• Togliere dal bagno maria e aggiungere la farina, il lievito e mescolare aggiungendo il latte poco alla volta.
succo di limone	1/2 bicchiere	• Quando il composto sarà cremoso aggiungere le mele tagliate a fettine e mescolare bene.
cannella in polvere	1/2 cucchiaino	
sale	1 pizzico	• Trasferire il composto in una teglia foderata con carta forno e cuocere in forno a 180° per 40 minuti. velo.
zucchero a velo vanigliato (per spolverare)	q.b.	• Quando la torta sarà pronta sformarla, lasciarla intiepidire e spolverare con zucchero a velo prima di servirla