

Torta di mele della nonna Carmela



Preparazione: 15 min

Cottura: 45 min

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

Ingredienti

mele (grandi)	
farina 00	300 g
zucchero	150 g
uova	3
burro	60 g
latte	50 ml
Lievito in polvere per dolci	16 g
cannella in polvere	q.b.
zucchero a velo	q.b.

Procedimento

- mettiamo le uova in una bacinella e con la frusta le montiamo.
- Quando saranno spumose aggiungiamo lo zucchero, il latte e il burro fuso (raffreddato in precedenza)
- Misceliamo la farina e il lievito e aggiugiamoli al composto e mescoliamoper ottenere un composto omogeneo
- Sbucciamo le mele, tagliamone metà a pezzetti aggiungiamoli al composto.
- Versiamo il composto un una teglia foderata con carta da forno, bagnata con un pò d'acqua, e poi decoriamo, prima con una spolverata di cannella (facoltativa) e poi con le mele rimate tagliate finemente a forma di rosa,.
- quando abbiamo finito di devorarla mettiamo in forno statico preriscaldato a 180 °C per 45 minuti circa oppure in forno ventilato, preriscaldato a 170° C sempre per 45 minuti circa.
- Terminata la cottura prendiamo la torta cotta e facciamola raffreddare Quando è fredda, se vogliamo, spolveriamo con dello zucchero a velo