



Torta di mele renette alla cannella - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

panna - zucchero a velo - uova

Ingredienti:

300 gr di farina,  
170 gr di zucchero,  
120 gr di burro,  
3 cucchiaini di panna,  
3 uova,  
4 mele renetta,  
1 bustina lievito,  
1 buccia di limone grattata,  
zucchero a velo e cannella q.b.

Preparazione:

Impastare la farina più 120 gr di zucchero, il burro a temperatura ambiente e due tuorli, aggiungere la buccia di limone grattata e la panna e per ultimo la bustina di lievito. Dividere la pasta in due parti uguali e distribuire una parte della sfoglia sulla teglia rettangolare, grattare le mele ed aggiungere gr. 50 di zucchero rimasto e la cannella. Coprire le mele con l'altra parte di sfoglia, sbattere l'uovo intero e spennellarlo sulla torta. Mettere in forno caldo per 30 minuti circa a 180°.

Quando è cotta cospargere la torta di zucchero a velo e tagliarla a quadrotti.

