



Torta di mele (versione....fantasia) - [Visualizza sul sito](#)  
di rosaria

torta di mele - pasta brisée - rhum

Stendere in una teglia foderata con carta forno una sfoglia di pasta brisée (io ho usata quella della Barilla) e poggiarci su uno strato di fettine di mela messe a macerare nel rum o altro liquore (io ho usato il fondo di un barattolo di amarene sotto alcool....ecco perchè è rosso)



In questo guscio versare l'impasto 10 cucchiaini così fatto:  
3 uova montate con 10 cucchiaini di zucchero (come per il pds)  
aggiungere (gradatamente e con le fruste a velocità minima) 10 cucchiaini di farina ed un bicchiere di olio di mais.

Per ultimo amalgamare una bustina di lievito ed una di vaniglina.

NB: riempire i 10 cucchiaini di zucchero e i 10 di farina nello stesso modo....se poi l'impasto vi sembra troppo duro, diluire con un po' del liquore usato per le mele o con un pochino di latte. Infornare a 180° (le indicazioni si riferiscono al forno statico) fino a cottura...ci vorranno circa 40 minuti.



Io l'ho servita cosparsa di cacao amaro e accompagnata da [crema all'acqua](#)



[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it