



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

Ingredienti:

- 200 g di farina
- 100 g di zucchero
- 2 o 3 mele
- un bicchiere di olio di semi
- un bicchiere di latte
- un bicchierino di liquore per dolci
- una bustina di lievito

Esecuzione:

Sbucciare le mele e tagliarle a pezzettini.

Versare in una terrina tutti gli ingredienti escluse le mele ed il lievito e lavorare a lungo con le fruste elettriche. Unire il lievito attraverso un colino e amalgamare infine le mele. Versare il composto su una teglia imburrata e infarinata. Spolverizzare la superficie con due o tre cucchiaini di zucchero se si preferisce una crosticina croccante.

Infornare a 180° per circa 55 minuti.

Postata da Chloe82

dolce - dessert - frutta

Ingredienti:

- 4 mele (renette)
- 3 uova
- 8 cucchiaini di zucchero
- 15 cucchiaini di farina
- 3 cucchiaini di burro (io ho messo la margarina)
- latte q.b (io ho messo 3/4 cucchiaini)
- 1 bustina di lievito
- 1 pizzico di sale

Tagliare 2 mele a cubetti e condire con limone e zucchero (io ho usato un pò di cannella).

Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il burro e poco alla volta la farina setacciata col lievito, diventerà un impasto tutto sbriciolato, a quel punto aggiungere un pò di latte per farlo diventare cremoso; unire le mele a cubetti. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale e aggiungere all'impasto mescolando dal basso verso l'alto.

Mettere il composto in una teglia imburrata e infarinata (hanno sconsigliato la carta da forno perchè trattiene troppa umidità).

Tagliare le altre 2 mele a fettine e disporle sulla torta.

Cuocera 1800 a forno caldo per 60 minuti.

Si possono aggiungere sopra o nell'impasto pinoli, uvetta e/o frutta secca.