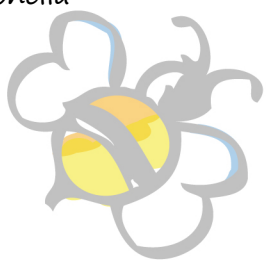




Torta di mele - [Visualizza sul sito](#)
di Laleonella



eCucinando.it



Ingredienti

600 g di mele
300 g di farina
300 g di zucchero (io ne metto meno 250 g scarsi)
200 g di burro (metto meno anche di questo 150 g)
4 uova
1 bustina di lievito

Montare il burro con lo zucchero, aggiungere i tuorli, la farina con il lievito, infine gli albumi montati a neve.

Mettere un pò di pastella nella teglie, fare uno strato di mele molto fitto, finire la pastella e per ultime ancora tante mele

In forno moderato per 1 ora circa.

Versione torta di mele più veloce

Ingredienti :

3 grosse mele (più una per decorare)

100 gr di zucchero (150 / 200 se piace dolce, io 200 li uso per la dose doppia)
175 gr di farina
1 uovo intero e un tuorlo
1 bustina di lievito
scorza di un limone grattugiato
(ammorbidire con un pò di latte)
poco sale

Preparazioni:

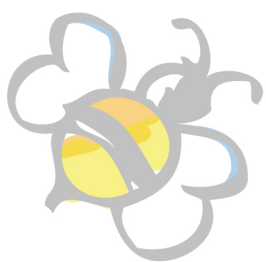
sbattere lo zucchero con le uova, unire la farina setacciata con il lievito, unire un pò di latte per renderlo morbido, la scorza del limone grattugiata, il sale, amalgamare bene e aggiungere le mele a fette, livellare e decorare con fettine di mele. Aggiungere sopra fiocchetti di burro.
Infornare a 150° per 1 ora circa (dipende dal forno)



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it