



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

dolce - torte farcite - panna

Ingredienti:

150 g burro a temperatura ambiente, 100 g di cioccolato da fondere, 100 g di zucchero, 250 g di farina 00, 3 uova, 3 cucchiaini rasi di lievito in polvere, 500 g di mele.
Inoltre per decorare 150 ml di panna da montare, 50 g di cioccolato da fondere, 1 mela rossa, qualche goccia di succo di limone.

Preparazione:

Battete il burro con lo zucchero e unitevi le uova una ad una. Incorporate il cioccolato fuso e la farina che avrete precedentemente miscelato al lievito. Sbucciate le mele e tagliatele a fettine. Versate metà del composto in una tortiera imburrata di 24 cm di diametro, disponete le fettine di mele a raggiera e coprite con il resto dell'impasto. Mettete nel forno a 175° per 50 minuti circa. Fate raffreddare la torta, montate la panna e decorate a piacere.

eCucinando.it