



Tortine di mele alla rosa canina - [Visualizza sul sito di silvia](#)

Dessert - torte - mele - merenda - renette

Da grande diz. Cucina Italiana

Ingr. per 6 persone

120 gr. farina 00  
120 gr. zucchero semolato  
100 gr. burro  
3 uova  
1 mela ranetta e mezza  
Zucchero a velo  
Sale

Montare il burro con lo zucchero utilizzando lo sbattitore elettrico.

Unite i tuorli e amalgamateli al tutto.

In una ciotola a parte montare gli albumi con un pz. di sale.

Incorporare al burro montato con lo zucchero e i tuorli prima la farina e poi gli albumi.

Tagliare la mela a dadini e unirli al composto poi distribuitelo in uno stampo per muffin. Passare lo stampo nel forno a 180° per 30 minuti, poi sfornatelo e sfornare le tortine.

Affettare la mezza mela rimasta. Praticare in ogni tortina un'incisione sulla sommità e inserirvi una fetta di mela. Spolverizzare il tutto di zucchero a velo e Servire le tortine accompagnate con qualche cucchiata di confettura alla rosa canina.

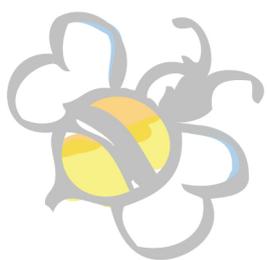
Io ho usato sia lo stampo per i muffin che quello con le rose e non ho unto di burro.

Anziché mettere sopra le tortine fette di mela fresca, le ho fatte caramellare un poco in una padellina con poco zucchero.

La confettura di rosa canina non ce l'ho

..se la trovo prima di mangiarle? altrimenti anche così non credo ne risenta la bontà!!!





eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it