



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

Ingredienti:(per 6 persone) 800 gr.di mele renette, 1/2 mis.di fecola, 120 gr.di zucchero, succo di 1/2 limone, 2 cucchiai di panna, 1 mis.scarso di latte, 4 uova, 1 cucchiaino di cannella in polvere, 100 gr.di zucchero per il caramello.

Preparazione: Sbucciare le mele e tagliarle a pezzi tranne una, che va affettata e lasciata a macerare nel succo di limone. Inserire nel boccale 500 gr.di acqua:

6 min.100°C vel.1. Disporre nel Varoma le mele a pezzi e, quando l'acqua bolle, posizionare nel boccale il Varoma e cuocere: 8 min.temp.Varoma vel.1

Iminare l'acqua di cottura e inserire nel boccale le mele cotte, zucchero, fecola, cannella, panna e latte: 30 sec.vel.4. Aggiungere ora, dal foro del coperchio

con lame in movimento vel.4, le uova: 30 sec.vel.4. Preparare il caramello sul fuoco e versarlo in uno stampo (diam.20 cm.alt.7 cm.). Distribuirlo bene sul fondo

e sui lati. Disporre le fettine di mele, ricoprirle con il composto di mele, livellarlo bene, coprirlo con un foglio di alluminio e disporlo nel Varoma.

Inserire nel boccale 1 lt.di acqua: 10 min.100°C vel.1. Quando l'acqua bolle, posizionare il Varoma sul boccale e cuocere: 50 min.temp.Varoma vel.1. Lasciare

raffreddare e sfornare. Servire la torta così o accompagnata da crema inglese.