

Torta di mele

Ingredienti:

250 gr di burro
125 gr di zucchero a velo
50 gr di zucchero semolato
300 gr di farina 00
5 mele (1 kg e 200 gr)
5 uova
la scorza di 1 limone
1 cucchiaino di lievito
1 pizzico di sale

Procedimento:



1) e 2) Tagliare e lasciare ammorbidire il burro.
3) Con il pelapatate sbucciare le mele.



4), 5) e 6) Pulire e tagliare le mele.



7) Dividere i bianchi dai rossi.
8) Montare i bianchi con un pizzico di sale lo zucchero semolato.
9) Mescolare i rossi con lo zucchero a velo.

E' CUCINA



- 10) Poi incorporare il burro lasciato ammorbidire.
- 11) Aggiungere il latte.
- 12) Imburrare e infarinare la teglia.



- 13) Unire i bianchi al composto dei rossi.
- 14), 15) e 16) Incorporare la farina e il lievito all'impasto sino ad ottenere un composto omogeneo.



- 17) Aggiungere le mele.
- 18) Disporre il composto nella teglia avendo cura di battere la teglia su un piano per fare uscire l'aria e livellare la superficie.
- 19) Cospargere la superficie con zucchero semolato e la scorza del limone.

E' CUCINA



20) e 21) Cuocere in forno a 180° per 25 minuti.
22) Servire con zucchero a velo.