



Torta di pasta frolla ripiena di mele



[Stampa ricetta](#)

5 da 1 voto

Ricetta torta di pasta frolla con ripieno di mele

Dolcetto sfizioso

Preparazione	30 min
Cottura	30 min
Tempo totale	1 h

Portata: Dolci

Cucina: Romagnola

Keyword: torta

Difficoltà: difficile

Costo: basso

Porzioni: 8 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 300 g farina
- 125 g burro
- 200 g zucchero
- 2 uova
- 1 limone grattugiato (solo scorza)
- 1 bustina lievito per dolci
- 1 pizzico sale
- 4 mele
- 1 limone spremuto
- q.b. cannella in polvere
- q.b. zucchero a velo

Istruzioni

1. Prepara la pasta frolla lavorando il burro (a temperatura ambiente) con 120 gr. di zucchero, poi unisci le uova e amalgama il tutto. Aggiungi la farina setacciata, il lievito, la scorza grattugiata di un limone, un pizzico di sale e impasta rapidamente.



2. Forma una palla con l'impasto e fai riposare in frigo per mezz'ora coperto con pellicola trasparente. Sbuccia le mele e tagliale a dadini. Mettile in una casseruola con il succo di un limone, 80 gr. di zucchero e una spolverata di cannella. Fai cuocere 10 minuti, coperto, e poi scolale, tenendo a parte il liquido di cottura.



3. Stendi 3/4 di impasto e rivesti una tortiera di 24 cm., precedentemente foderata con carta forno,

lasciando debordare abbondantemente la pasta. Distribuisci sopra il composto di mele e ricopri con un'altro disco di frolla della dimensione giusta per coprire la torta.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
