



Torta di mele



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Torta di mele

Dolce con frutta

Preparazione	20 min
Cottura	45 min
Tempo totale	1 h 5 min

Portata: Dolci

Cucina: Romagnola

Keyword: ciambella

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 273kcal

Ingredienti

- 5 mele
- 150 g zucchero
- 150 g farina 00
- 50 g amido di mais
- 3 uova
- 1 vasetto yogurt bianco
- 100 g nocciole tritate
- 70 g burro
- 1 bustina lievito
- 1 pizzico sale
- 1 limone (succo+ buccia grattugiata)

Istruzioni

1. Per prima cosa sbucciare 2 mele e tagliarle a pezzettini abbastanza sottili, irrorare con il succo di limone e coprire con un panno. Far fondere il burro e lasciarlo intiepidire, mettere nella ciotola della planetaria le uova con lo zucchero e montare bene fino a che non si saranno gonfiate, versate il burro la farina con l'amido e il lievito setacciati, aggiungete la scorza grattugiata e sempre mescolando le nocciole tritate e lo yogurt infine un pizzico di sale versate in una tortiera (da 24 cm di diametro) imburrata e infarinata.



2. Tagliate le altre mele a spicchi di circa 3 – 4 mm e disponeteli a raggiera spolverizzare con lo zucchero e un pò di cannella e infine qualche fiocchetto di burro, cuocere a 180° per 40 45 minuti (fare la prova stecchino).



3. Una volta cotta estrarre dalla tortiera e lasciarla capovolta (questo permetterà che si asciughi bene , capovolgere nuovamente su un piatto e cospargere con zucchero a velo.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 273kcal

Paola Paola

[Read More](#)
