



Torta di mele



[Stampa ricetta](#)

Torta di mele

Un dolce ottimo a fine pasto o a colazione o a merenda...

Preparazione	10 min
Cottura	50 min
Tempo totale	1 h

Portata: Dessert, Dolci, Mele, Torta
Cucina: Italiana
Keyword: dessert, torta, Torta di mele
Difficoltà: facile
Costo: basso
Porzioni: 8 persone

Ingredienti

- 300 g farina 00
- 4 mele
- 250 g zucchero
- 80 g burro
- 3 uova
- 200 ml latte
- 1 bustina lievito per dolci
- 1 limone
- q.b. cannella in polvere
- q.b. zucchero a velo

Istruzioni

1. Pela e taglia a fette sottili le mele, mettile a macerare nel succo del limone, 50 gr. di zucchero e una spolverata di cannella



2. Monta a neve ferma gli albumi d'uovo e tiene a parte
3. In una terrina mescola bene i tuorli con lo zucchero rimasto, la farina setacciata, il burro fuso, il latte, il lievito e metà delle mele



4. Aggiungi gli albumi montati a neve e mescola delicatamente dal basso verso l'alto
5. Versa il composto in una teglia imburrata e infarinata di 24 cm. di diametro e disponi su tutta la superficie le fettine di mela rimaste
6. Cuoci in forno caldo 180 gr. (statico) per circa 45-50 minuti
7. Lascia raffreddare e spolvera con zucchero a velo

Patrizia Ugolini (Ugo Picia)

[Read More](#)
