

Torta di mele

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 50 Min.
- Difficoltà: Media
- Porzioni: 12
- Calorie per porzione: 101 Kcal

Ingredienti:

- 400 g mela
- 40 g 1 uovo
- 100 g zucchero bianco
- 70 ml latte di vacca. intero
- 30 g burro
- 100 g farina
- 1 bs lievito per dolci



Preparazione

Sbucciate le mele e fatele a fettine.

Mentre le mettete da parte preparate l'impasto.

In una ciotola mescolate il tuorlo dell'uovo con lo zucchero finché non diventeranno una crema.

Dopo aggiungete il latte e unite all'impasto il burro ammorbidito e la farina mescolata al lievito.

A parte montate l'albume dell'uovo con una frusta (per facilitare la monta aggiungete un pizzico di sale).

Alla fine incorporate l'albume all'impasto precedente mescolando sempre in senso orario e delicatamente.

Foderate una teglia larga con la carta da forno inumidita e strizzata e versate un poco di impasto, poi aggiungete uno strato di mele e continuate alternando mele e impasto.

Dopo l'ultimo strato di mele ricoprite il tutto con un leggero strato di zucchero che durante la cottura farà una bella doratura. Cuocete in forno caldo a 180° per 30 minuti. A fine cottura controllate con uno stuzzicadenti che la torta di mele sia ben cotta anche l'interno, quindi spolverate con lo zucchero a velo e servite.