Torta di mele

Ingredienti:

4 uova medie
200 g zucchero
200 g olio di semi
270 g farina 1
1 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale
1 limone grattugiato
1/2 limone spremuto
4 mele rosse non tattate
4 mele gialle non trattate
uva passa ammollata e strizzata
1/2 cucchiaino di cannella
marmellata di ciliegie
granella di nocciole o noci sbriciolate

170° forno ventilato 25 minuti + 15 minuti non ven tilato

Sbattere uova, zucchero, sale, cannella, olio, limone grattugiato e spremuto finché l'impasto diventa bello morbido, aggiungere la farina con il lievito e poi pulire dal torsolo tutte le mele senza sbuciarle ed aggiungerne 4 (miste) a pezzi nell'impasto e versare il tutto nella placca rettangolare (alta 5 cm) dopo aver ricoperto il fondo con la carta da forno.

Mettere l'uvetta scolata e strizzata sparsa sulla superficie.

Tagliare le restanti mele a fette (non sbucciate) dopo averle spaccate in due e posizionarle sulla superficie della torta.

Spennellare con la marmellata e irrorare di granella di nocciole...

Forno...

Libro...

Forno...

Libro.

Cotta.

Estrarre dal forno.

Abbandonarsi al profumo senza sbattere la testa negli spigoli degli armadi!

Fine

Engosàve!