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 cucchiaio 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 sbucciarle 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.	Torta di mele
Cotta.	
Estrarre dal forno.	
Abbandonarsi al profumo senza sbattere la testa negli spigoli degli armadi!	
Fine	
Engosàve!	

Questo/a opera è pubblicata con una Licenza Creative Commons

