

Torta di mele

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 15 Ottobre 2012 08:40 - Ultimo aggiornamento Lunedì 15 Ottobre 2012 08:49

Torta di mele

Ecco un'altra torta tipicamente autunnale. Si tratta di una delle molteplici varianti del dolce di mele. Buona calda e fredda, come colazione o spuntino.



Dosi: 1 kg di mele, 200 gr di farina, 150 gr di zucchero, 2 uova intere, 12 gr di lievito in polvere, latte q.b., la raschiatura di un limone, un bicchierino di rum, una manciata di uvetta e una di pinoli, una noce di burro, pangrattato.

Preparazione: sbattere le uova con lo zucchero, unire farina, limone, il rum e il latte. Aggiungere il lievito sciolto nel latte in modo da ottenere una pasta morbida, semiliquida. Imburrare una teglia larga e cospargerla di pangrattato, versare il composto e coprirlo con le mele tagliate a fettine piuttosto grosse. Spolverare il tutto con un po' di zucchero e aggiungere qualche fiocco di burro, i pinoli e l'uvetta fatta rinvenire. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.