Torta di mele
 Inviato da Patty
Una torta di mele sana e gustosa:
tante mele e niente grassi!

Ingredienti:
- 1 kg mele
- 200 gr zucchero
- 150 gr farina
- 1 uovo
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 1 noce di burro
- 1 bicchierino di rhum
- poco latte
- sale
- succo di limone per le mele
Preparazione: Pelare le mele e tagliarle a fettine, bagnarle con succo di limone perché non anneriscano. Mescolare
l’uovo con lo zucchero e il sale. Aggiungere alternativamente la farina e il latte in modo da ottenere una pastella
semi liquida, unirvi il lievito e il liquore.
Amalgamarci le mele precedentemente preparate. Essendo una torta che si "attacca" molto allo stampo consiglio di
usare uno stampo di silicone o ricoprire la normale teglia con un disco di carta forno. Versarvi il composto.
Infornare a 175° per circa 40’.
A piacere cospargere con zucchero a velo.
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 9 September, 2010, 00:26