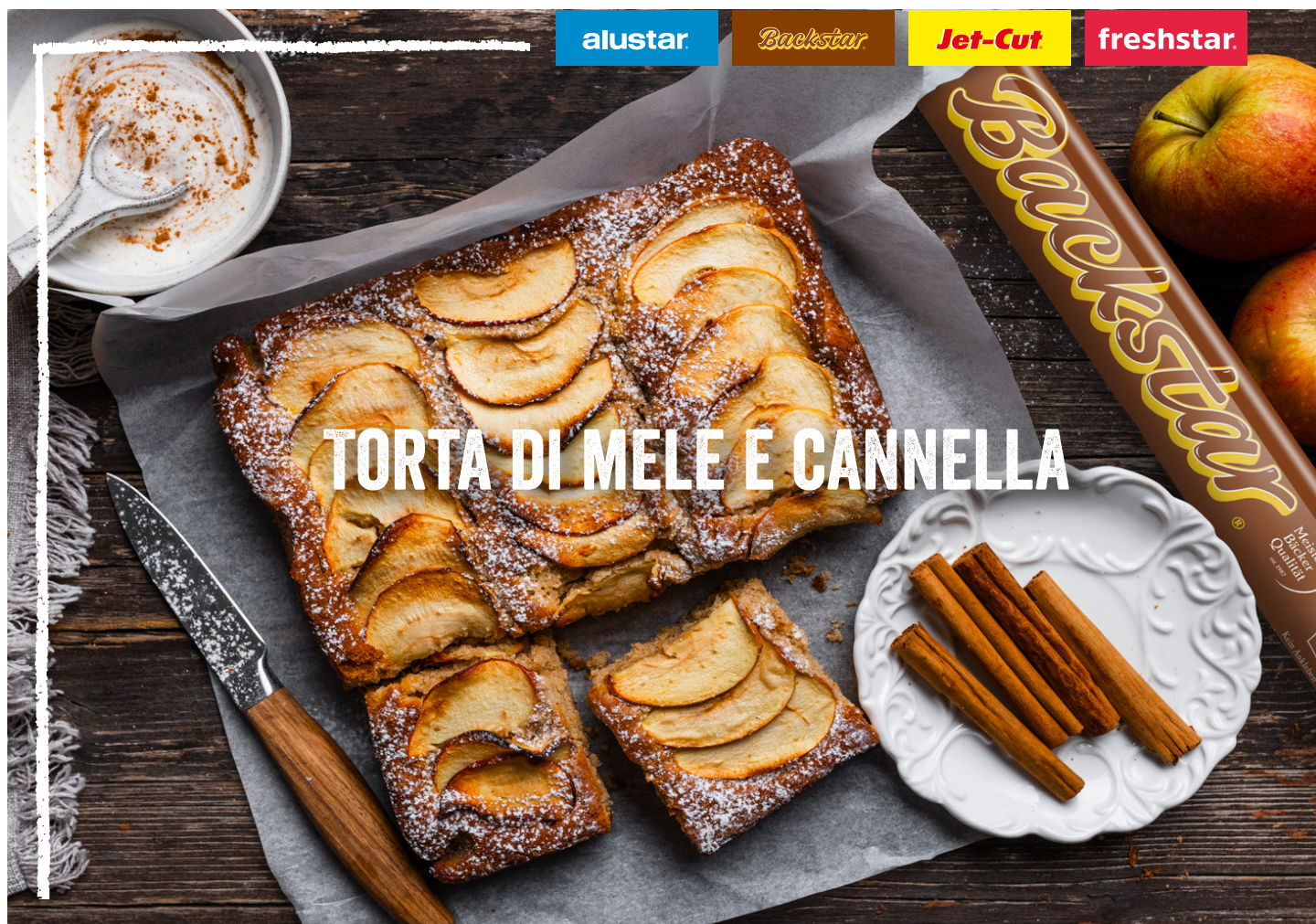


alustar

Backstar

Jet-Cut

freshstar.



TORTA DI MELE E CANNELLA

RICETTA PER
16 pezzi

 TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN.

 TEMPO DI
COTTURA/COTTURA
AL FORNO 30–35 MIN.

INGREDIENTI

2 mele grandi asprigne
220 g di farina
2 c.no di lievito in polvere
1.5 c.no di cannella macinata
¼ c.no di sale
180 g di burro morbido
200 g di zucchero di canna scuro
2 uova grandi a temperatura ambiente
2 c.no di estratto di vaniglia
125 ml di latte
Scorza di mezzo limone

PER SERVIRE:

con crème fraîche alla cannella

PREPARAZIONE

1

Preriscaldare il forno ventilato a 170 gradi.

2

Foderare una teglia quadrata di circa 30 x 30 cm con carta da forno e metterla da parte.

3

Tagliare le mele in quarti e togliere il torsolo da ogni quarto. Poi tagliare ogni quarto in 6–7 fette sottili.

4

In una ciotola di medie dimensioni versare la farina, il lievito, la cannella e il sale. In una ciotola grande, con uno sbattitore elettrico, montare il burro e lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

5

Aggiungere le uova, la scorza di limone e la vaniglia e sbattere fino a ottenere un composto omogeneo.

6

Aggiungere 1/3 della miscela di farina e mescolare delicatamente con una spatola. Aggiungere metà del latte e mescolare ancora. Ripetere l'operazione per altre 3 volte: farina, latte, farina, fino a quando non si è amalgamato il tutto.

7

Distribuire l'impasto in modo uniforme nella teglia preparata. Disporre le mele sulla torta.

8

Cuocere la torta per circa 30–35 minuti o finché uno stuzzicadenti non lascia solo una o due briciole appiccicose.