

TORTA DI MELE FIORENTINA

RICETTA DI ROSANNA ANDREOLI



	DOSI PER	10 persone
	DIFFICOLTÀ	media
	PREPARAZIONE	35 min
	COTTURA	45 min
	COSTO	basso
	REPERIBILITÀ AL...	facile

- 5 mele Golden
- 120 g di farina 00
- 2 uova
- 200 g di zucchero
- 100 g di burro
- 50 g di pinoli
- 20 g di uvetta
- mezzo bicchiere di latte
- 1 bustina lievito per dolci
- scorza di 1 limone grattugiata
- poco zucchero a velo.

ATTREZZATURE

- FRUSTA ELETTRICA / TORTIERA

PREPARAZIONE

Sbucciate e affettate le mele sottilmente.

Con l'aiuto delle fruste elettriche montare il burro con lo zucchero fino ad avere una crema.

Aggiungete la farina, le uova, il latte, la buccia grattugiata di un limone e mescolare bene.

Aggiungete poi i pinoli e l'uvetta ammollata nell'acqua e strizzata e asciugata, per ultimo aggiungete il lievito e mescolare fino ad amalgamare bene il tutto.

Imburrate e infarinate leggermente una tortiera di 23 cm di diametro, versate il composto e ricopritelo con tutte le mele.

Infornate a 200°C per 45 minuti

Sformate quando è fredda e spolverizzate di zucchero a velo.

NOTE : COME SEMPRE ROSANNA CI ADDOLCISCE CON LE SUE SPECIALITÀ'. QUESTA È STATA FATTA IN OCCASIONE DELLA 1 GITA DI INAUGURAZIONE IL 26 GENNAIO 2020. FULMINATA !!

27/01/2020