

Torta versata alle Mele



INGREDIENTI

- 3 Uova
- 180 gr Zucchero semolato
- 90 ml Olio di semi (arachidi io)
- 100 ml Latte
- 225 gr Farina "00"
- 8 Gr Lievito x dolci
- 1 Noce di Burro (1 cucchiaino)
- La scorza grattugiata di 1 Limone

Ripieno

- 2-3 Mele
- 1 Limone
- 2 Cucchiaini di Zucchero
- 2-3 cucchiaini Marmellata di Albicocche o Pesca
- 100 ml Acqua

ISTRUZIONI

1. Sbucciare e tagliare le Mele a cubetti . Versatele nella padella ,unite lo zucchero , l'acqua e il succo di limone . Cuocere x 10 minuti a fiamma media . Una volta volta ammorbidite ,spegnete e lasciate raffreddare . Da fredde unite la marmellata e mescolate .
2. Nel frattempo prepariamo l'impasto della nostra torta : Dentro una ciotola ,montare uova ,scorza e zucchero . Dobbiamo ottenere un composto chiaro e spumoso . Uniamo il latte e l'olio a filo ,continuando a lavorare con le fruste . Infine farina e lievito setacciati . Amalgamare il tutto . Versare metà composto nella teglia imburrata e infarinata con della carta forno sul fondo (26 cm di dm) e cuocere nel forno statico preriscaldato a 180 gradi x 15 minuti.
3. Sfornare , versate sopra le mele e livellate . Coprire con l'impasto rimasto . Cuocere per altri 20 minuti (se c'è bisogno 5 minuti in più) Sfornate, lasciate raffreddare completamente ,Sopra zucchero a velo .
4. Conservare la torta dentro un contenitore , si mantiene in frigo x 3 giorni (io l'ho lasciata a temperatura ambiente)