

Torta di mele e crema

INGREDIENTI:

3 uova,
300 gr di farina,
4 mele renetta,
150 gr di zucchero,
150 ml di latte,
scorza grattugiata di 1 limone,
1 bustina di lievito per dolci,
1 pizzico di sale,
zucchero a velo per decorare.

Per la crema pasticcera:

2 tuorli d'uovo,
200 ml di latte,
50 gr di zucchero,
30 gr di farina,
scorza di limone.

Preparare la crema: scaldare il latte con le scorze di limone una volta tiepido unirlo a i tuorli sbattuti con lo zucchero e la farina rimettere sul fuoco fino a quando la crema non si addensa.

Lasciarla raffreddare.

Preparare la torta sbattendo le uova con lo zucchero fino a rendere il composto spumoso, aggiungere il latte e la scorza grattugiata di limone e il pizzico di sale, mischiare ancora e unire il lievito e la farina setacciati.

Sbucciare e tritare a cubetti 3 mele, aggiungerle al composto e mettere tutto in una tortiera 26 cm dove o avrete messo carta da forno o avrete imburrato e infarinato.

Prendere la crema e metterla sopra l'impasto della torta cercando di distribuirlo qua e là in maniera omogenea.

Sbucciare e pulire la mela rimasta e tagliarla a fettine da mettere in maniera ordinata sulla superficie del dolce.

Mettere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti.

Far raffreddare e cospargere di zucchero a velo prima di servire.

Per la crema potete usare la ricetta che più preferite.