

Torta di mele

INGREDIENTI:

250 gr di farina 00,

50 gr di burro,

100 gr di zucchero,

2 uova,

50 ml di latte,

1 kg di mele golden,

1 cucchiaino di estratto di vaniglia,

1 bustina di lievito per dolci.

Sbattere le uova con lo zucchero, latte e burro fuso, aggiungere l'estratto di vaniglia, la farina setacciata e il lievito e creare un impasto liscio ed omogeneo.

Sbucciare le mele privarle del torsolo e tagliarle una metà a cubetti e l'altra metà a fettine.

Quelle a cubetti metterle nell'impasto e mescolarle, versare in una tortiera con carta da forno leggermente unta (di solito non ungo la carta da forno ma questo impasto attacca tantissimo) e disporre le altre mele che sono tagliate a fette in bell'ordine sopra la torta.

Scaldare il forno a 180° infornare per 50 minuti a forno statico (i tempi variano da forno a forno), tenere presente che è una torta abbastanza umida per la presenza della mela all'interno dell'impasto.

Sfornare e far raffreddare per renderla più carina una volta raffreddata una spolverata di zucchero a velo in superficie