

Torta di mele

Ingredienti:

Per la pasta: 400 gr di farina

200 gr di zucchero

150 gr di burro

2 uova

1 bicchiere di latte

1 bustina di lievito

La scorza di un'arancia

Per la farcia: 1 kg di mele

100 gr. di zucchero

succo di ½ arancia

Per la farcia: mettere in un tegame le mele tagliate a spicchi piuttosto piccoli con lo zucchero e il succo di mezza arancia, fare cuocere e schiacciare le mele fino ad ottenere un composto tipo confettura.

Per la pasta: montare con la frusta elettrica i rossi dell'uovo con zucchero e burro tagliato a fettine sottili, aggiungere la farina e il lievito e il latte un po' per volta fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, aggiungere per ultimi gli albumi montati a neve un po' alla volta.

Preparazione: imburrare una teglia e spolverarla con il pane grattugiato, versare nella teglia metà dell'impasto e stenderlo lasciandolo più alto ai lati, quindi stendere le mele cotte e ricoprire con l'altra metà dell'impasto e livellare.

Mettere nel forno preriscaldato a 180° e cuocere per 40-45 minuti.

Heddy Danesi Magnavacca