

Torta con le mele numero 2

Scritto da Erminia

Giovedì 09 Ottobre 2014 17:44 - Ultimo aggiornamento Martedì 21 Ottobre 2014 05:59

impasta

- 180 di farina
- 100 di zucchero
- 50 di burro
- 1 uovo
- una bustina di lievito sciolto in un bicchiere di latte tiepido

disponi l'impasto in una tortiera piuttosto larga in modo che la torta possa cuocere bene anche al centro ricopri con 1 chilo di mele tagliate a fette o a cubetti, mischiate a uvetta rinvenuta, pinoli e cannella.

spolverizza con zucchero e aggiungi fiocchetti di burro 190° per 40 minuti