TORTA DI MELE SENZA BURRO

Difficolt: Facile

Buon pomeriggio,
ecco una buonissima torta di mele per la merenda o la colazione, sofficissima e anche leggera perchÃ¨ senza burro. Ha un sapore davvero delicato, la potete aromatizzare come in questo caso con del limone, ma anche con della cannella che conferirÃ un sapore ancora piÃ¹ particolare.

Dosi: dosi per una tortiera da 26cm. di diametro
- farina 00 270gr.
- latte 100ml.
- lievito per dolci 2 cucchiaini
- mele 5 tipo Golden
- uova 3
- zucchero 225gr.
- limone la scorza di 1 o 2 cucchiaini di cannella
- sale un pizzico

Lavare bene il limone e grattare la scorza,
Lavare e sbucciare le mele, tagliarle a spicchi e poi a fettine sottili,

bagnarle con il succo del limone per non farle annerire

sbattere le uova insieme allo zucchero e ad un pizzico di sale fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso

a questo punto unire mescolando dall'alto verso il basso, la farina e il lievito setacciati

alternando al latte

alla fine incorporare il limone (o la cannella se preferite)

e le mele lasciandone da parte circa 1/3 per la decorazione superiore

versare il composto in una tortiera imburrata e infarinata

posizionare a raggiera le mele rimanenti

infornate a 180Â per circa 40 minuti.
Lasciate raffreddare e spolverate con zucchero al velo

Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright http://www.cosacuciniamo.it 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi