



TORTA DI MELE

30 minuti
1 ora e 15 minuti
12 porzioni

INGREDIENTI

- 250 grammi di farina di frumento, tipo 00
- 150 grammi di zucchero (saccarosio)
- 2 unità di uovo di gallina, intero (100 g)
- 150 grammi di latte di vacca, parzialmente scremato uht
- 100 grammi di burro o 100 grammi di olio
- 4 unità grandi di mele, fresche (800 g)
- 15 grammi di lievito per dolci
- q.b. di cannella
- q.b. di limone, scorza

COME PREPARARE LA RICETTA

1° Grattugiare la scorza del limone e spremere il succo. Sbucciare le mele e tagliarne 3 a tocchetti e 1 a fettine (servirà per decorare la torta), bagnare con il succo del limone per evitare che annerisca, spolverare con la cannella. In una ciotola sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere il burro fuso (o l'olio), il latte e il lievito per dolci. Quando il composto sarà omogeneo aggiungere la farina setacciata per evitare la formazione di grumi. Aggiungere i cubetti di mela e versare in una teglia foderata con carta da forno. Decorare con le fettine di mela. Cuocere a 180°C per 45 minuti in forno statico. Per verificare la cottura fare la prova dello stecchino nel centro della torta.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (121 g)	% AR
ENERGIA	200 kcal	242 kcal	12 %
PROTEINE	4 g	5 g	9 %
CARBOIDRATI	31 g	37 g	14 %
ZUCCHERI	17 g	21 g	23 %
LIPIDI	7 g	9 g	13 %
GRASSI SATURI	2 g	3 g	15 %
FIBRE ALIMENTARI	2 g	2 g	7 %
SODIO	17 mg	21 mg	1 %