



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Torta di mele ferrarese



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

1 ora e mezza Tempo

Attrezzatura : **ciotola, teglia rotonda per dolci**

Ingredienti

- 200 gr di farina
- 140 gr di zucchero
- 1 Kg di mele
- 2 uova
- latte
- 60 gr di burro
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- scorza di limone

Preparazione Torta di mele ferrarese

Passo 1.

Impastate le uova e lo zucchero, quindi unite la farina, 5/6 cucchiari di latte, la scorza di limone grattugiata ed il lievito.

Passo 2.

Sbucciate e tagliate le mele in fette.

Passo 3.

Imburrate una teglia e disponetevi le mele sul fondo.

Passo 4.

Mettete un po' di burro e dello zucchero sulle mele, quindi versatevi il composto a ricoprire le mele.

Passo 5.

Fate cuocere in forno a 180° per 50 minuti circa.

Passo 6.

Fate raffreddare, quindi capovolgete la torta direttamente nel piatto di portata.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)