



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

## Torta di mele



**4** Persone

**Dolci** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e 15 minuti** Tempo

Attrezzatura : **frusta, tortiera**

La torta di mele è un dolce veloce e semplice da preparare. Risulta un dolce soffice e gustoso, ottimo per la colazione e la merenda. E' la classica ricetta della nonna, le cui varianti vengono tramandate di generazione in generazione. Al posto del latte è possibile utilizzare lo yogurt per una torta più gustosa.

### **Ingredienti**

- 3 uova
- 150 gr di zucchero
- 100 gr di burro
- 200 gr di farina
- 600 gr di mele
- 1 dl di latte
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 1 limone

## **Preparazione Torta di mele**

### **Passo 1.**

Sbattete i tuorli delle uova con una frusta, aggiungete quindi lo zucchero e continuate a mescolare.

### **Passo 2.**

Aggiungete in sequenza il lievito vanigliato, la farina prestando attenzione a non creare grumi, il burro fuso, il latte e la buccia del limone grattugiata.

### **Passo 3.**

Montate a neve gli albumi delle tre uova ed aggiungeteli all'impasto.

### **Passo 4.**

Tagliate le mele a fette dopo averle lavate e sbucciate e mettetene una parte in una tortiera imburata ed infarinata in modo da ricoprire il fondo.

### **Passo 5.**

Versate il composto sopra le mele, quindi aggiungete le fette restanti facendole affondare nell'impasto.

### **Passo 6.**

Fate cuocere in forno pre-riscaldato a 180° per 45 minuti.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 27/01/2020
- ✓ **Calorie:** 230 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,9 (18 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)