

DOLCI E DESSERT

Torta di mele cotogne

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

CALORIE

708 kcal

■ Ingredienti per 4 persone

Burro	125 g
Zucchero semolato	125 g
Zucchero semolato	1 cucchiaio
Zucchero vanigliato	1 bustina
Limone (scorza)	1
Uova	3
Farina	200 g
Latte	3 cucchiai
Lievito in polvere	1 cucchiaio
Mele cotogne	4
Limone (succo)	1

PER LA STAMPO

Burro

Farina

■ Preparazione

- 1 Sbucciate le mele cotogne, dividetele a metà ed eliminate il torsolo. Mettetele in una casseruola limone, un cucchiaio di zucchero semolato e l'acqua sufficiente a coprirle.
- 2 Cuocetele a fuoco dolce per 15 minuti. Lasciatele intiepidire, poi incidetele sul dorso con tagli paralleli nel senso della lunghezza.
- 3 Montate lo zucchero rimasto con il burro e lo zucchero vanigliato fino a quando il composto diventerà bianco. Incorporatevi quindi le uova, uno alla volta, poi aggiungete la farina mescolata con il lievito.
- 4 Profumate con la scorza di limone, ammorbidite con il latte e versate il composto nello stampo. Distribuitevi le mele e infornate a 200 gradi per 30 minuti e a 180 gradi per altri 15 minuti. Servite la torta calda.