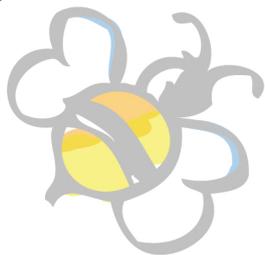




Torta di mele - [Visualizza sul sito di silvia](#)



torta - mele - renette - marsala - limone

di Maresa

Ingr.
150 gr. farina 00
100 gr. zucchero più un cucchiaino
2 uova
1 bicchiere di marsala
1 bicchiere di olio di semi
scorza limone grattata
2 mele renette
1 pz.di sale
1 bustina lievito vanigliato

Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere poi la scorza di limone, quindi il marsala e l'olio.

Montare gli albumi con un pz.di sale, a neve.

Tagliare a fettine le mele

Accendere il forno a 180°.

Mescolare la farina con il lievito ed aggiungerla ai tuorli, limone, marsala e olio.

Aggiungere poi gli albumi a neve.

Foderare una tortiera con carta forno, distribuirvi l'impasto ed affondare nell'impasto le fettine di mele.

Spolverare di zucchero ed infornare, per circa 40 minuti.

Io non spolvero la torta con lo zucchero a velo, ma lei lo faceva...





Variante:

Aggiungere uvetta ammollata nel vin santo che può essere utilizzato nella preparazione come sostituto del marsala



Postata da Line

pasta sfoglia - pasta brisée - mele



Ho fatto cuocere delle mele pelate e tagliati a pezzi con la vaniglia, in una pentola. A fine cottura, a fuoco spento, ho aggiunto della cannella. Ho lasciato raffreddare il composto e montato la torta con pasta sfoglia sotto e pasta brisée sopra.

Postata da Aurelia

mele - zucchero di canna - burro



Ingredienti:

100 g di zucchero
100 g di burro
2 uova
150 g di farina
1 cucchiaino di lievito
sale

Per ricoprire la torta
1 kg. di mele
50 g di burro
50 g di zucchero di canna

Far fondere il burro nel microne e mescolarlo con i 100 g di zucchero e le uova intere, infine incorporare la farina con il lievito e un pizzico di sale.

L'impasto deve essere piuttosto fluido e se occorre aggiungere un pò di latte.

Imburrare la teglia, versare l'impasto e adagiarvi sopra le mele a fettine.

Sciogliere il burro rimasto e versarlo sulle mele che cospargerete con lo zucchero di canna.

Cuocere in forno a 180° per un'ora circa.