



Torta di mele del "Caffè Arianna" - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

dessert - colazione - merenda - dolci alla frutta

Ingredienti:

80 gr. di burro a temperatura ambiente
100 gr. di zucchero
150 gr. di farina
2 uova
1 cucchiaino di lievito
1 pizzico di sale
1 bicchiere di latte (medio)
3 mele

Procedimento:

Amalgamare bene burro e zucchero e montare a crema. Aggiungere le uova (una per volta), la farina mischiata al lievito e il latte.

Mescolare bene. Disporre il composto in una teglia imburrata e infarinata e ricoprire il tutto con spicchi di mela tagliati sottilissimi, facendoli affondare nel composto. Spolverare con una manciata di zucchero semolato e cuocere in forno a 180°C per 45 minuti circa.





questa l'ho assaggiata subito...squisita

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it