



Paris-Brest - [Visualizza sul sito](#)
di rosita65

presa dal sito "incucina.tv"

dolce - torte farcite - mele

Ingredienti

Mele 1/2 kg
Farina 200 gr
Zucchero 200 gr
Uova 2
Burro 100 gr
Lievito 1 bustina
Limone 1
Latte 2 dl
Sale un pizzico
Cannella un bastoncino (io ho usato quella in polvere)
Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Private le mele della buccia e tagliatele a fettine sottili e accendete il forno.

Lavorate le uova con lo zucchero. Quando il composto inizia a montarsi aggiungete il burro fuso, il latte, un pizzico di sale, la scorza di limone grattugiato e la farina mista al lievito. Lavorate il tutto con una frusta elettrica, in modo che sia più agevole ottenere un composto liscio e omogeneo.

A questo punto aggiungete le mele al composto, amalgamate bene il tutto e versatelo in una tortiera imburrata. Cospargete la superficie con la cannella mista allo zucchero a velo e infornate la torta a 180 gradi per un'ora.
Fatela raffreddare e servite.

Un consiglio

Usate le mele renetta o le golden, il dolce risulterà più gustoso.