



Torta di mele

- FARINA DI GRANO TENERO 0-1
- UOVA
- OLIO DI OLIVA
- ZUCCHERO
- ½ LIMONE
- MELE GOLDEN MATURE
- LIEVITO RAPIDO PER DOLCI

PREPARAZIONE:

DISPORRE UNA FONTANA CON LA FARINA PONENDOVVI ALL' INTERNO UNO O PIU' UOVA A SECONDA DELLA DIMENSIONE DELLA TORTA, LO ZUCCHERO, L'OLIO DI OLIVA, IL SUCCO DEL LIMONE ZUCCHERATO CON IL QUALE AVETE BAGNATO LE MELE PER NON FARLE SCURIRE.

MESCOLATE ENERGICAMENTE IL CONTENUTO DELLA FONTANA FINO A QUANDO LO ZUCCHERO SI SARA' SCIOLTO CON CERTEZZA, AGGIUNGETE IL LIEVITO RAPIDO PER DOLCI IN PROPORZIONE DI UNA BUSTINA OGNI QUATTRO ETTI DI FARINA.

IMPASTARE IL TUTTO ENERGICAMENTE FINO AD OTTENERE UNA MASSA COMPATTA ED OMOGENEA.

STENDETE L'IMPASTO SU DI UN DISCO DI CARTA FORNO DELLA DIMENSIONE DELLA VS. TEGLIA CON BORDO.

LO SPESSORE DELLA PASTA DOVRA' ESSERE DI 5 MILLIMETRI CIRCA, ADAGIARE IL TUTTO NELLA TEGLIA RIFILANDO I BORDI ECCEDENTI.

L'INTERNO DEL BORDO LO RIEMPIRETE CON UNA CREMA PASTICCIERA DELLO SPESSORE DI CIRCA 10/12 MILLIMETRI CHE PREPARERETE COME SEGUE:

ALL'INTERNO DI UNA PADELLA PONETE 1 O PIU' UOVA, 4 O 5 CUCCHIAI DI ZUCCHERO E DI FARINA PER OGNI UOVO, LATTE QUANTO BASTA, UNA BUCCIA DI LIMONE CHE INFILERETE NELLA FORCHETTA CHE VI SERVIRA' PER MESCOLORE, CUOCETE A FUOCO LENTO FINO A QUANDO IL TUTTO SI ADDENSA.

SE SI DOVESSE ADDENSARE TROPPO RAPIDAENTE ALLONTANATE LA PENTOLA DAL FUOCO CONTINUANDO A MESCOLORE.

VERSATE LA CREMA SULLA VS. TORTA LIVELLANDOLA CON UN CUCCHIAO.

PONETECI SOPRA LE FETTE DI MELE DISPONENDOLE A VS. PACIMENTO.

LA COTTURA AVVERA' PONENDO LA TORTA AL CENTRO DEL FORNO ALLA TEMPERATURA DI CIRCA 180° PER LA DURATA DI QUARANTA MINUTI.