Torta di mele e amaretti

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele



Dopo tanti piatti salati, forse è il caso di pubblicare anche qualcosa di dolce. Non pensavo di poter dire che questa torta è veramente buona e semplice da fare.

TORTA DI MELE E AMARETTI[MORE]

INGREDIENTI:
300 gr. di farina;
200 gr. di burro;
200 gr. di zucchero a velo;
3 uova;
150 gr. di amaretti;
3 mele piccole;
scorza grattugiata di limone;
1 pizzico di sale;
una bustina di lievito per dolci.

PROCEDIMENTO:

Togliere il burro dal frigo almeno un’ora prima. Nel frattempo iniziate a sbriciolare gli amaretti e a tagliare a dadini le mele, magari irrorandole con poco succo di limone, eviteranno di annerirsi. Iniziare a lavorare il burro che, nel frattempo si è ammorbidito, con lo zucchero e la scorza di limone grattugiata, cominciare a incorporare le uova uno per volta. Proseguire aggiungendo la farina e il lievito. Aggiungere all’impasto poco più metà degli amaretti sbriciolati e quasi tutti i dadini di mele.

Quando avete finito d’incorporare il tutto versate il composto in una teglia di circa 24 cm. che avrete precedentemente imburrato e infarinato, aggiungete i dadini di mela rimasti e gli ultimi amaretti sbriciolati. Infornare per circa 50 minuti a 180°, dopo circa 35 minuti controllare la cottura, fare sempre la prova con lo stuzzicadenti, se risulta asciutto la torta è pronta per essere tolta dal forno. Una volta sfornata farla raffreddare e poi cospargerla di zucchero a velo.

BUON APPETITO

Caterina Rafele

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/torta-di-mele-e-amaretti/85165