



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



TORTA DI MELE

INGREDIENTI:

Zucchero Semolato Gr 150 + 40
Uova di Gallina 4 (intere)
Limone Naturale 1 (buccia grattugiata)
Farina di Grano Tenero "00" Gr 150
Burro Fresco Gr 110
Lievito Vanigliato Istantaneo 1 (bustina)
Mele Golden Mature 4 (mature)
Sale Fino Q.B.
Placca da Forno o di Alluminio (dimensioni cm 30 X 40)

PROCEDIMENTO:

Prendere le mele, sbuciarle, detorsolarle, tagliarle a spicchi, poi a fettine dello spessore di quattro-cinque millimetri e mettele in una ciotola.

Mettere lo zucchero, le uova, la buccia grattugiata del limone e un pizzico di sale in una ciotola molto capiente e con uno sbattitore elettrico montare molto bene, deve essere come uno zabaione, montato e spumoso.

Versare il burro sciolto e tiepido sulle mele, mescolare bene e aggiungere la farina con il lievito istantaneo per dolci già incorporato.

Quindi unire immediatamente il composto precedentemente montato, mescolare molto delicatamente e versare nella placchetta precedentemente imburata e zuccherata.

Spargere sopra all'impasto i 40 gr. di zucchero semolato.

Imfornare a forno caldo, funzione statico o ventilato, T 170°, per 35 minuti.

Trascorsi i 35 minuti aprire delicatamente il forno e controllate, con uno stuzzicadenti, se la torta è cotta e di conseguenza o la togliete dal forno o la lasciate cuocere fino a cottura ultimata, comunque non più di 45/50 minuti, se non è cotta dopo questo tempo dovete alzare la temperatura del forno, ovviamente la prossima torta che farete.

MANGIARE QUANDO E' A TEMPERATURA AMBIENTE



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com