



Le ricette di Angela

www.risorossi.it

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

TORTA DI MELE

Ingredienti

100 g fecola di patate,	300 g zucchero,
80 g amido di mais,	3 uova intere,
40 g farina di riso,	1 bustina di vanillina,
100 g burro,	la scorza grattugiata di un limone,
1 bustina di lievito in polvere,	1/2 di bicchiere di latte,
4 mele.	

Preparazione

Montare le uova con lo zucchero e sempre girando con le fruste aggiungere il burro (lasciato ammorbidire fuori dal frigo alcune ore), le farine miscelate tra loro, la buccia di limone, la vanillina ed infine il lievito sciolto nel latte. Deve risultare un impasto molto morbido. All'occorrenza aggiungere latte. Tagliare le mele a fettine. Versare l'impasto in una tortiera , foderata di carta da forno, e ricoprirla con le mele tagliate. Infornare a 200° per 45 minuti. Fuori dal forno cospargere di zucchero a velo.

Consiglio: Se volete ottenere delle torte con una maggior parte "crostosa", generalmente molto gradita soprattutto ai bambini, mettete l'impasto in teglie più grandi del necessario. In alternativa ad una sola torta grande si possono fare tante piccole tortine in cui ci sarà ovviamente più crosta a parità di parte tenera.