

Torta di mele della nonna

Ricetta di mia madre

Ingredienti

Kg. 1 di mele pesate già sbucciate e prive di torsolo
gr. 180 farina 00
2 uova
gr 120 + gr. 30 di zucchero
6 cucchiaini di latte
gr. 40 burro
scorza grattugiata di mezzo limone
2 cucchiaini rasi di lievito in polvere
1 cucchiaio di pane grattugiato
un pò di cannella o di cinnamono (facoltativo)

Tortiera

diametro inferiore cm. 23 e superiore cm.27 imburata e cosparsa di pane grattugiato o, alternativamente, rivestita di carta da forno.

Procedimento

Accendete il forno a 170-180°.

Affettate sottilmente le mele.

In una terrina, facendo uso delle fruste elettriche, sbattere molto bene le uova con 120 grammi di zucchero. Aggiungere, sempre continuando a sbattere con le fruste, la farina e il lievito facendoli cadere da un setaccio. Unire poi il latte e la scorza di limone e, se necessario, un pò di acqua tiepida. A piacere si può aggiungere un pò di cannella o di cinnamono.

Sciogliere a lieve calore il burro.

.Versate l'impasto, che dovrà essere piuttosto fluido, nella tortiera livellandone la superficie con una spatola.

Distribuitevi sopra le fette di mele che cospargerete con 30 grammi di zucchero, con il pane grattugiato e il burro sciolto.

Porre in forno per circa 1 ora e mezza.