

Torta di mele in piedi

Ricetta avuta da

Ingredienti

gr. 500. 1 di mele pesate intere (cioè prima di sbucciarle ecc.)

1 limone

gr. 100 farina 00

gr. 100 fecola di patate

2 cucchiaini lievito in polvere

gr. 120 burro a temperatura ambiente (morbido)

gr. 100 di zucchero

4 uova

Qualche pinolo (opzionale)

Tortiera

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

Procedimento

Accendete il forno a 180°-190°.

Separare i tuorli dagli albumi e montare, facendo uso delle fruste elettriche, questi ultimi a neve.

Lavorare, sempre con le fruste, i tuorli con lo zucchero. Unirvi poi il burro e le farine unite insieme al lievito, facendole cadere a pioggia da un setaccio. Unire infine, usando una spatola, gli albumi a neve.

Sbucciare le mele e tagliarle a fette un pò spesse.

Versare il composto nella tortiera. Inserirvi le fette di mela "in piedi" formando delle raggiere a forma di mela. Spargere sulla superficie qualche pinolo e un pò di zucchero..

Porre in forno per circa 35-40 minuti.