


Torta al cacao con mele

12 porzioni



facile

 up to 25 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per
Torta al Cacao
200 g burro leggermente salato
morbido
3 uova medie
50 ml latte
cannella in polvere a piacere
200 g mele tagliata a fette
Mandorle affettate PANEANGELI

- 1** Versa la miscela in una terrina, aggiungi il burro, le uova, il latte e la cannella in polvere. Mescola il tutto e lavora con lo sbattitore elettrico per 2 minuti alla massima velocità.
- 2** Versa l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 21 cm) con il fondo foderato con carta da forno.
- 3** Distribuisci in superficie le fettine di mela e cospargi le mandorle affettate.
- 4** Cuoci per 75-80 minuti circa nella parte bassa (media per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 175°C, ventilato: 165°C, a gas:190°C). Controlla la cottura con la prova dello stecchino.
- 5** Prima di servire spolverizza le torta raffreddata con lo zucchero al velo.
- 6** Conserva la torta raffreddata in frigorifero e consumala entro 48 ore.