


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 uovo 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.