

# Torta di mele e mandorle

circa 12 porzioni



up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Per l'impasto:

1 confezione di Preparato per Torta di Mele

125 g burro a temperatura ambiente

2 uova

### Per la farcitura e la guarnizione:

250 g mele tagliata a dadini

1 confezione di Mandorle affettate

PANEANGELI

Zucchero al Velo PANEANGELI

## 1 Accendi il forno:

Preriscalda il forno (elettrico: 190°C; ventilato: 180°C; a gas: 190°C).

## 2 Prepara la tortiera:

Imburra ed infarina solo il fondo di una tortiera a cerchio apribile (Ø 24 cm).

## 3 Prepara l'impasto:

Prepara l'impasto con le uova e il burro, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

## 4 Aggiungi le mele:

Incorpora le mele con una spatola e versa il tutto nella tortiera livellando bene.

## 5 Decora:

Distribuisce le mandorle su tutta la superficie e spolverizza con lo zucchero al velo.

## 6 Cuoci:

Cuoci per 45 minuti circa nella parte bassa del forno elettrico (media per forno a gas).



cameo

7 **Conserva:**

Conserva la torta in frigorifero e consumala entro 24 ore.



©cameo s.p.a Via Ugo La Malfa, 65 25015 Desenzano del Garda [www.cameo.it](http://www.cameo.it)  
E-Mail: [internet@cameo.it](mailto:internet@cameo.it) · Tel. (Italia) 800 - 829170 numero verde