


Torta di Mele e Noci

circa 12 porzioni



facile

 up to 40 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

- 1 confezione di Preparato per Torta di Mele
- 3 mele
- 2 cucchiaini di zucchero
- 100 g burro o margarina
- uova
- 1 cucchiaio di acqua
- 80 g gherigli di noci tritati
- 1 cucchiaio di farina bianca

1 Prepara la frutta:

Sbuccia e grattugia 3 mele e mescolavi 1 cucchiaio di zucchero.

2 Versa la miscela:

Versa nella terrina il contenuto della busta, aggiungi il burro, l'uovo e 1 cucchiaio d'acqua.

3 Lavora con lo sbattitore:

Lavora con lo sbattitore elettrico per 1-2 minuti fino ad ottenere un impasto liscio.

4 Versa 3/4 di impasto:

Metti $\frac{3}{4}$ abbondanti dell'impasto nella tortiera (\varnothing 24-26 cm) con il solo fondo imburato ed infarinato e forma un bordo alto 2-3 cm.

5 Farcisci l'impasto:

Cospargi sul fondo metà dei gherigli di noci e versa le mele.



cameo

6 Lavora l'impasto rimasto:

Unisci all'impasto rimanente, senza incorporarla completamente, il cucchiaio di farina bianca.

7 Rifornisci la torta:

Distribuisce l'impasto ad effetto sbriciolato sulle mele. Cospargi la superficie con le noci rimaste e 1 cucchiaio di zucchero.

8 Cuoci la torta:

Cuoci per 40-50 minuti sul ripiano più basso del forno elettrico, o medio del forno a gas, preriscaldato (forno elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).

9 Conserva la torta:

Conserva la torta pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.

