

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 cucchiaino di acqua
- 80 g gherigli di noci tritati
- 1 cucchiaino di farina bianca

1 Preparazione:

Sbucciare e grattugiare 3 mele e mescolarvi 1 cucchiaino di zucchero. Versare nella terrina il contenuto della busta, aggiungere il burro, l'uovo e 1 cucchiaino d'acqua.

- 2 Lavorare con lo sbattitore elettrico per 1-2 minuti fino ad ottenere un impasto liscio. Mettere $\frac{3}{4}$ abbondanti dell'impasto nella tortiera (Ø 24-26 cm) con il solo fondo imburrato ed infarinato, formando un bordo alto 2-3 cm.

- 3 Cospargere sul fondo metà dei gherigli di noci e versarvi le mele. Unire all'impasto rimanente, senza incorporarla completamente, il cucchiaino di farina bianca, quindi disporlo ad effetto sbriciolato sulle mele. Cospargere la superficie con le noci rimaste e 1 cucchiaino di zucchero.

4 Cottura:

Cuocere 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).

In forno: 40 - 50 Minuti