


Torta Soffice di Mele

circa 12 porzioni

 facile up to 20 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di Miscela 9 torte
400 g mele
80 g burro o margarina
uova
50 ml latte
2 cucchiaini di zucchero

$\frac{1}{2}$ limone:

1 Preliminari:

Preparare 1 tortiera a cerchio apribile (diametro 24-26 cm), 1 terrina, 1 sbattitore elettrico (o 1 cucchiaio di legno), 1 cucchiaino. Sbucciare le mele, tagliarle a fettine e mescolarle con la scorza grattugiata ed il succo di limone. Imburrare ed infarinare il fondo della tortiera. Preriscaldare il forno alla temperatura indicata.

2 Preparazione dell'impasto:

In una terrina versare la Miscela 9 torte, aggiungere il burro a temperatura ambiente, le uova e il latte. Lavorare il tutto con uno sbattitore elettrico per almeno 3 minuti, o con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Versare nella tortiera e livellare con il dorso di un cucchiaio, bagnato più volte in acqua fredda.

3 Finitura:

Coprire con le fettine di mele e cospargere con lo zucchero semolato.



cameo

4 Cottura:

Porre sul ripiano più basso del forno elettrico, o medio del forno a gas e cuocere per 45-50 minuti (forno elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).

