

TORTA DI MELE DELLA PASTICCERIA CORTINOVIS

INGREDIENTI

100 g uova intere
20 g tuorlo d'uovo
150 g zucchero semolato
10 g di miele
50 g burro fuso
150 g farina debole
250 g mele a cubetti
50 g latte intero
10 g di lievito chimico (baking)
1 g sale
scorza di limone
1 baccello di vaniglia



PREPARAZIONE

Montate a neve gli albumi; a parte, lavorate i tuorli con zucchero e miele e unite il tutto.

Aggiungete a filo il latte a temperatura ambiente e incorporate setacciando con l'ausilio di una spatola flessibile, la farina, il lievito e il sale, la scorza grattugiata del limone e la vaniglia ricavata incidendo il baccello.

Amalgamate delicatamente e aggiungete in ultimo il burro fuso e le mele a dadini.

Versate il composto in uno stampo imburrato e infarinato, decorate la parte superiore con fettine di mela e cuocete in forno preriscaldato a 185° per 40 minuti circa.