

PROGETTO CUCINA

TORTA DI MELE

Ospiti coinvolti: Ottorina, Giuseppina

L'attività si è svolta presso la sala pranzo del padiglione Alfieri.

RICETTA DELLA TORTA DI MELE



Ingredienti

- Mele
- Farina
- Burro
- Zucchero
- Lievito per dolci
- Uova



Preparazione

1. Tagliare le mele a spicchi e mettetele a macerare con poco zucchero e del succo di limone
2. Montare le uova con lo zucchero.
3. Aggiungere tutta la farina precedentemente setacciata, il burro fuso intiepidito e il latte. Mescolare e amalgamare bene il tutto.
4. Per ultimo aggiungere il lievito setacciato e continuare a mescolare.
5. Disporre il composto in una teglia imburrata e cosparsa di zucchero.
6. Coprire con uno strato di mele.

Far cuocere circa 40 minuti in forno preriscaldato a 180°