

Torta di mele (di Gina)

by Luisa - domenica, Luglio 08, 2012

<http://www.ilquadernodellericette.com/424/torta-di-mele-di-gina/>



Clicca per ingrandire la foto della torta di mele

La **torta di mele** è un **dolce semplice da preparare** e leggero. Ottimo per fare **colazione o merenda**.

Diamo merito alla mia amica Gina che mi ha dettato al telefono questa sua ricetta.

Ingredienti:

- 250 g di zucchero
- 300 g di farina
- 3 uova
- 1 bicchiere di olio extravergine di oliva
- una bustina di lievito per dolci
- 2 mele
- un bicchiere di liquore aromatico a vostro gusto



[Clicca per ingrandire la foto della torta di mele](#)

Istruzioni:

1. Per prima cosa sbuccia le mele, tagliale a fettine e mettile a macerare nel liquore.
1. Frulla lo zucchero con le uova.
2. Aggiungi l' olio.
3. E infine incorpora la farina ed il lievito.
4. Con del burro ungi ed infarina una teglia del diametro di 25 cm.
5. Versaci dentro il composto, livellalo e disponi sulla superficie le fette di mela.
6. Il tocco finale: cospargi di zucchero (semolato, non a velo).
7. Inforna a 180 °C per circa 20-30 minuti.

Facile, no?

```
(function(d, s, id) { var js, fjs = d.getElementsByTagName(s)[0]; if (d.getElementById(id)) return; js = d.createElement(s); js.id = id; js.src =  
"//connect.facebook.net/it_IT/all.js#xfbml=1&appId=394361500618567"; fjs.parentNode.insertBefore(js,  
fjs); }(document, "script", "facebook-jssdk"));
```

Iscriviti alla newsletter per essere sempre aggiornato