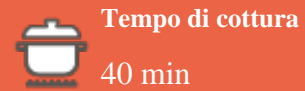
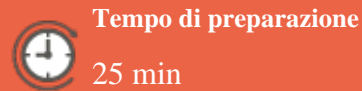


Pan di mele - Torte e crostate



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

800 g di Farina 0

480 g di Burro

8 Uova

16 Mele Golden

720 g di Zucchero semolato

240 ml di Latte

4 Limoni bio

4 bustine di Lievito per dolci

Sale

Per guarnire

4 Mele Golden

Zucchero a velo



Preparazione

- Lavate le mele, sbucciatele e riducetele a tocchetti, poi frullatele fino a ridurle in purea.
- Con le fruste elettriche lavorate le uova con lo zucchero e un pizzico di sale fino a ottenere un composto spumoso. Unite il burro morbido, il latte, la scorza grattugiata del limone e frullate finché il composto risulterà cremoso e amalgamato.
- Incorporate poco alla volta la farina e il lievito setacciati, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una frusta a mano.
- Aggiungete la purea di mele e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera di 22 cm di diametro, versatevi l'impasto, livellatelo e decorate la superficie con la mela tagliata a spicchi o a cubetti.
- Cuocete la torta in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 40 minuti, a fine cottura sformatela e aspettate che si sia appena intiepidita.
- Decorate la torta a vostro piacere con lo zucchero a velo setacciato e poi servitela.