

TORTA DI MELE GRATTUGGiate

Ricetta di STEFANIA BIANCHI

Ingredienti della ricetta Torta di mele grattugiate

- Per l'impasto
- 320 gr farina
- 120 gr burro
- 80 gr zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- 1-2 cucchiaini di yogurt bianco
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- Per il ripieno
- 4 mele
- 60 gr di zucchero
- 4 cucchiaini di noci tritate
- Cannella



PREPARAZIONE

In una ciotola lavorate la farina con il burro sfregando i due ingredienti fino ad ottenere una farinata umida tipo sabbia bagnata.

Aggiungete lo zucchero, il lievito, i tuorli d'uovo e lo yogurt, impastate fino a ottenere un composto ben amalgamato. Dividete l'impasto in due parti, una più grande dell'altra.

Prendete la parte di pasta più grande e conservate l'altra in frigorifero, avvolta da pellicola trasparente. Tirate la pasta con l'aiuto di un matterello e adagiatela nella tortiera da 24 cm precedentemente imburrata.

Accendete il forno a 180 gradi. Adagiate sulla base di pasta le noci ben distribuite. Sbucciate le mele, grattugiatele con una grattugia dai fori grandi, unite lo zucchero e la cannella.

Distribuite il composto di mele sopra alle noci quindi prendete l'impasto lasciato riposare in frigorifero e grattugiatelo distribuendolo uniformemente sopra alle mele, ricoprendole completamente. Fate cuocere la torta in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.

Note: preparata per la Gita a Sant'Andrea di Badia Calavena 08 marzo 2020 . Ottima. Buonissima

11-03-2020