

Torta Budino Alle Mele

Di Chiara Facchinetti



INGREDIENTI:

400 gr di ricotta vaccina
2 uova
100 gr di zucchero di canna
1 limone
100 gr di latte
100 gr di fecola di patate
8 gr di lievito per dolci (una bustina)
Pizzico di Sale
Due mele Golden
Zucchero a Velo

PREPARAZIONE:

Uniamo 400 gr di ricotta vaccina a 2 uova e 100 gr di zucchero di canna e montiamo finché otterremo una crema.

Uniamo la scorza di un limone e 100 gr di latte e continuiamo a mescolare.

Uniamo 100 gr di fecola di patate, 8 gr di lievito per dolci (una bustina) e un pizzico di sale. Impasto pronto!

Versiamo in teglia imburrata e livelliamo la superficie. Tagliamo due mele a fette eliminando la buccia. Disponiamo le fette sulla torta a raggiera.

Spolveriamo la superficie di zucchero di canna fumaria inforniamo a 160gr per circa 40 minuti. Cospargiamo di zucchero a velo!

Note: Torta preparata per la gita in Valpolicella in data 09/02/2020.