LA PINZA DE POMI

Luigi Montibeller– Associazione Cuochi dell'Alleanza Slow Food
Valsugana Lagorai

TORTA DI MELE VELOCE CON MELE E UVETTA

PER UNO STAMPO ROTONDO DA 26 CM

3 uova
4 mele Golden Delicious
200 g Zucchero
250 g Farina 00
80 g Burro ammorbidito
1 Limone
16g Lievito per dolci
50 g Uvetta

PROCEDIMENTO

Sbucciare e tagliare le mele a fettine: in una terrina aggiungere le mele tagliate lo zucchero, l'uvetta ammollata e ben strizzata e la buccia di limone (volendo anche il succo).
Aggiungere il burro morbido, le uova leggermente sbattute, e - alla fine - la farina setacciata con il lievito.
Versare in una tortiera imburrata e infarinata da 26 cm di diametro.
Cuocere in forno statico già caldo a 180° per circa 40 minuti.

POMARIA

Strada della mela e dei sapori
DELLE VALLI DI NON E DI SOLE

COVA. cucine che fanno storia