

La torta di mele del Bosco Frusco



- ✿ 300 gr di farina
- ✿ 3 uova
- ✿ 150 gr di zucchero
- ✿ Mezzo bicchiere di latte
- ✿ Mezzo limone grattugiato
- ✿ 4 mele gialle (1,5 per l'impasto e 2,5 per guarnire il sopra della torta)
- ✿ burro per imbrattare la teglia - possibilmente a bordo alto - per la cottura



In una terrina metti la farina, lo zucchero, il limone grattugiato, le 3 uova e mescola aggiungendo il latte, fino a formare un impasto dal forte colore giallo.

Dopo averla sbucciata, taglia a fettine sottili una mela e mezzo ed aggiungila all'impasto. Imburra una teglia in modo uniforme: serve a non far attaccare e bruciare il dolce.

Taglia a fettine sottili le mele rimanenti (circa 2,5).

Stendi l'impasto e distribuisce le fettine di mela su tutta la superficie della torta... dacci dentro con la fantasia e fai una bella decorazione!

Metti la torta in forno, preriscaldato a 200 gradi e cuoci fino ad ottenere una giusta doratura. Togli dal forno e lascialo raffreddare (anche se caldo è buonissimo!)

Puoi fare il golosone, tagliandone una fetta ed accompagnandola con un generoso fiocco di panna montata... Ah... quanto è buona! Si vede che ai nostri amici è piaciuta! E si sono molto divertiti!

Trucco!

Con uno stuzzicadenti, scopri se la torta è cotta: infilalo nella torta e, se rimarrà "pulito", vorrà dire che il tuo dolce è pronto.



Alla prossima ricetta. Prendi la forchetta: l'orso Golosone ti aspetta!