



Gallo Rosso

PASTICCINI

Torta di mele succulenta

L'originale ricetta di questa torta di mele sorprende grazie all'aroma intenso del succo di mele naturalmente torbido.

Ingredienti

1 TORTA (Ø 26CM) 105 MIN.

250 g farina di frumento o di farro

125 g burro

125 g miele di acacia

1 uovo da allev. all'aperto

1/2 lievito

pacco

scorza di limone

Per la farcitura:

6 grandi e gustose mele

750 ml succo di mela naturale torbido

2 pacco budino alla vaniglia in polvere

Per guarnire:

200 g panna fresca

250 ml

1 ct cannella in polvere

Preparazione - Torta di mele succulenta

1. Ponetelo in una tortiera rotonda (adagiandolo bene sulla base e ai lati) e mettetelo in un luogo fresco.
2. Mescolate tutti gli ingredienti dell'impasto, lavoratelo bene e stendetelo ottenendo un grande disco.
3. Sbucciate le mele e tagliatele a fette sottili.
4. Preparate il budino con le due buste e il succo di mela e, una volta pronto, unite le fette di mela e riempite la tortiera.
5. Cuocete la torta a 180° C per 60 minuti.
6. Importante: lasciate raffreddare per almeno 4 ore prima di togliere il dolce dalla tortiera.
7. Montate poi la panna, aggiungeteci un po' di cannella e spalmatela sulla torta.
8. Suggerimento: la torta è particolarmente deliziosa e fresca se raffreddata!

www.roterhahn.it

Buona fortuna



Irmi Oberhofer

Contadina dei prodotti di qualità del Gallo Rosso

BURG LATSCH A LACES



IL MONDO DEL GALLO ROSSO ▾

Alto

Agriturismo

Voglia di

Scuola di