



Monthly Apple Cake

di Febbraio



Torta di Mele della mia Mamma!



INGREDIENTI

- 4-6 mele golden o renette
- 100 g farina 00
- 90 g zucchero
- 70 g olio di semi
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di lievito per dolci
- 180 ml latte o bevanda vegetale
- Per la glassa
- 50 g burro sciolto
- 50 g zucchero
- 1 uovo

PREPARAZIONE

1. Preriscalda il forno a 180°
2. Sbuccia e detorsola le mele, tagliele a grossi spicchi
3. Imburra e infarina uno stampo da 24 cm, disponi gli spicchi di mela nello stampo molto vicini tra loro, non deve restare spazio.
4. Mescola tutti gli altri ingredienti, aggiungendo per ultimo il lievito,
5. Versa il composto sulle mele inforna e cuoci per 30'
6. A fine cottura prepara la glassa mescolando bene gli ingredienti e versali sulla torta,
7. Inforna a 200° e cuoci per altri 10'.
8. Estrai e fai raffreddare prima di affettare.