



Monthly Apple Cake

di Marzo



Torta di Mele Olandese



INGREDIENTI

200 g farina 00
100 g zucchero di canna
100 g burro fuso e tiepido
100 ml latte
2 uova
1 bustina di lievito per dolci
scorza di 1 arancia e 1 limone
Bacca di vaniglia, la polpa
3 mele a fette sottili.

PREPARAZIONE

1. Monta le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso, aggiungi la scorza degli agrumi.
2. Aggiungi il burro fuso e il latte, in ultimo la farina setacciata con il lievito.
3. Amalgama le fette di mela e mescola delicatamente.
4. Ungi e imburra uno stampo a cerniera da 22 cm
5. Trasferisci il composto e cuoci in forno caldo a 180° per 45'-50'
6. Estrai e fai raffreddare completamente prima di tagliare a fette.