



Torta di Mele e Limoni

Ingredienti

4 uova
110 gr di farina 00,
110 gr di farina integrale
220 gr di zucchero di canna
1/2 bustina di lievito per dolci,
3 mele golden rosse,
100 gr di marmellata di limoni,
1/2 tazzina di rum.

Una torta di mele e limoni buonissima e profumata, provata dopo aver letto la ricetta sul blog “Quelli che...non solo dolci”

Tagliare le mele a tocchetti e metterle in una ciotola con il rum, la marmellata di limoni e 1 cucchiaino di zucchero di canna (preso dal totale della ricetta), amalgamare il tutto e lasciare da parte a riposare.

Nella ciotola della planetaria mettere le uova e lo zucchero di canna, montare fino a quando il composto non risulterà bello gonfio e spumoso.

Ora, a mano, iniziare a versare la farina setacciata con il lievito mescolando piano piano dal basso verso l'alto per non smontare il composto.

Aggiungere al tutto il composto di mele e marmellata, amalgamando piano piano.

Versare delicatamente l'impasto nella tortiera poi cuocere in forno statico preriscaldato a 180°, per 40/45 minuti oppure 150°, per 35 minuti se si utilizza il ventilato.

Fonte: Quelli che...non solo dolci