



TORTA DI MELE

- **Grado di difficoltà:** facile;
- **Preparazione:** 20 minuti;
- **Cottura:** 55 minuti;
- **Dosi:** 4 uova, 250 g. di zucchero a velo, 1 bicchiere di latte, 1 bicchiere di olio di semi di girasole, 300 g. di farina, 100 g. di frumina, 1 bustina da 16 g. di lievito per dolci, 1 pizzico di sale, 1 bustina da g. 0,5 di vanillina, 30 g. di gocce di cioccolato, 2 mele mature.

Preparazione: in una terrina montate a schiuma le uova con lo zucchero a velo fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. Aggiungete il latte e l'olio. Setacciate la farina con la frumina, unite e amalgamate bene. Aggiungete il lievito, un pizzico di sale e continuate a lavorare. Tagliate una mela a cubetti e l'altra a fettine sottili. Aggiungete al composto i primi insieme alle gocce di cioccolato e girate bene con un cucchiaino di legno. Foderate uno stampo a cerniera di 20 cm con la carta da forno, versatevi l'impasto, decorate con le fettine sottili di mela e cuocete in forno già caldo a 180° per 55 minuti. Sfornate e appena la torta sarà tiepida trasferitela in un piatto da portata e spolverizzate con zucchero a velo.

Il Vino: Zibibbo - Vino Liquoroso - cl. 75 (M. Paone).