



Torta soffice di mele renette

Dolci

⌚ 50m

👥 4



Ingredienti

- 3 in 3 Mele renette
- 1 Limone
- 1 q.b. Burro q.b.
- 1 Busta 1 busta di Zucchero a velo
- 1 q.b. Farina q.b.
- 1 Confezione 1 confezione di Torta Margherita

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Sbucciate le mele ed eliminate con l'apposito attrezzo i torsoli. Ricavate delle fette molto sottili, mettetele in una ciotola e irroratele con il succo del limone spremuto. Scaldate il forno a 170°, imburrate e infarinate uno stampo rotondo (di diametro tra i 20 e i 26 cm) o a cassetta. Versate metà dell'impasto per torta margherita nello stampo e disponete metà delle fette di mela. Coprite con il rimanente composto e sistemate le fette di mela rimaste a raggiera sulla superficie. Infornate e cuocete per 35-40 minuti. Prima di togliere dal forno, verificate comunque la cottura con uno stecchino. Lasciate raffreddare, cospargetela con lo zucchero a velo e servitela fredda a fette.

