



Torta di mele



[Zucchero di canna BIO GREZZO](#)



Difficoltà media



40 minuti

Ingredienti per una Torta di mele da 26 cm

400 g Pasta frolla

Per 200 g di massa alle mandorle

50 g Burro
50 g Farina di mandorle
50 g Zucchero di canna BIO GREZZO
30 g Uovo (circa 1)
30 g Farina

Per 200 g di appareil per torte cotte

30 g Uovo (circa 1)
50 g Zucchero di canna BIO GREZZO
20 g Maizena
20 g Farina
30 g Latte
50 g Panna montata
3 Mele Golden
50 g Gelatina di frutta
q.b. Mandorle in foglia
q.b. Zucchero ridotto a polvere

Procedimento



1. Preparate la massa alle mandorle amalgamando, uno alla volta, tutti gli ingredienti.



2. Tirate la pasta frolla e foderate una tortiera precedentemente imburata. Stendete quindi la massa alle mandorle sulla pasta frolla.



3. Sbucciate le mele, tagliatele a spicchi dello spessore di 1 cm e disponetele sulla massa di mandorle.



4. Preparate l'appareil mescolando, uno alla volta, tutti gli ingredienti e versatelo sopra le mele. Infornate e cuocete per circa 40 minuti in forno caldo a 180°C.



5. Una volta cotta, lasciate raffreddare la torta quindi spennellatela con la gelatina. Cospargete il bordo con le mandorle in foglia e spolveratele con un po' di zucchero a velo.