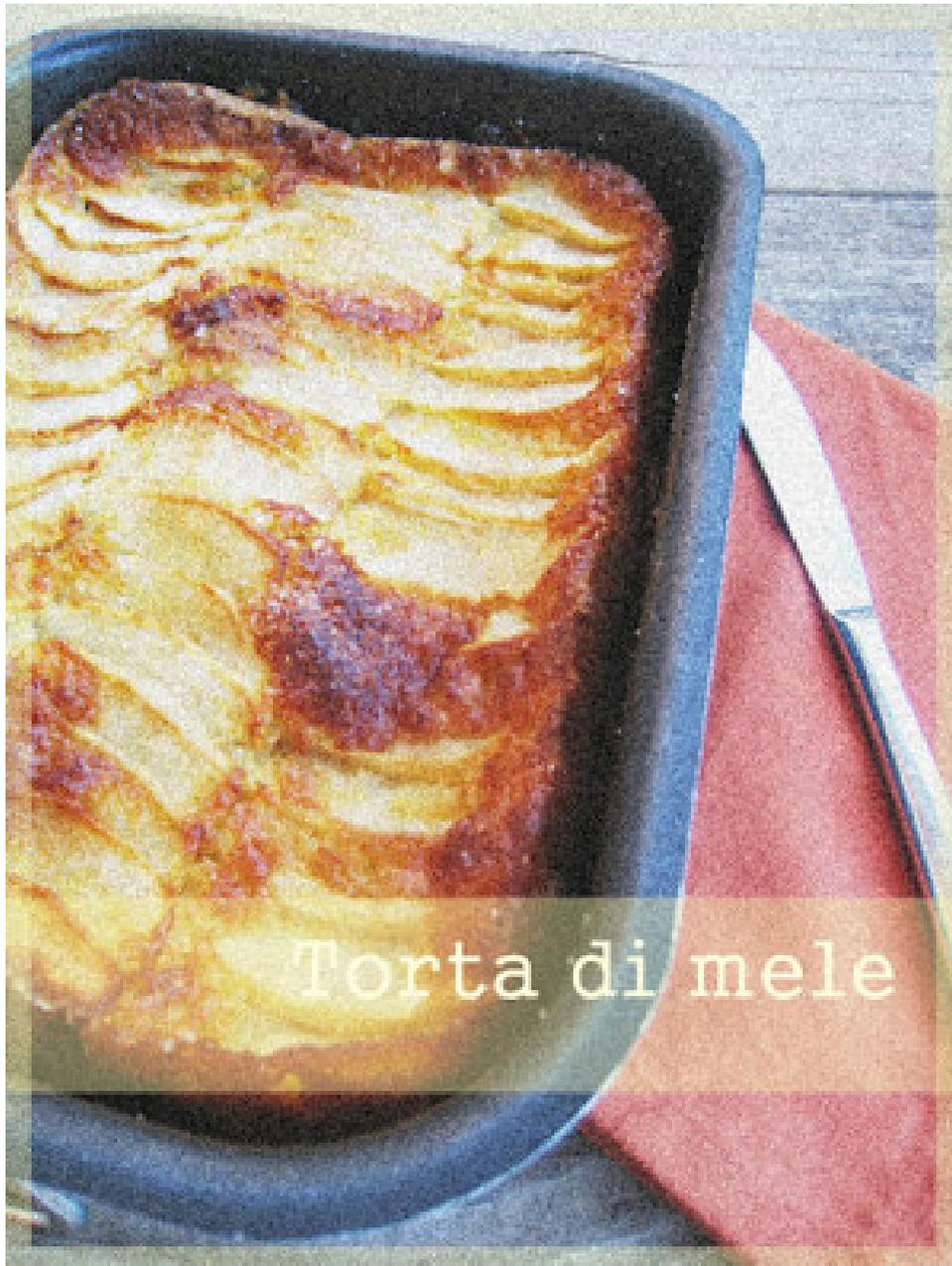


TORTA DI MELE

Si lo so la torta di mele è "invernale" ma fidatevi di me... il motivo c'è.. e lo scoprirete!!!! presto!!!!

Ho fatto la mia prima torta di mele pochi anni fa, eppure mi piace ma non avevo una ricetta.. mia mamma ne ha sempre fatto una versione credo unica, lei mette in una contenitore tante mele tagliate a piccoli cubetti poi unisce le uova, la farina, il lievito, del burro fuso, delle noci e del cacao.. ne esce un'impasto molto umido che non ha proprio la consistenza di una torta, mi è sempre piaciuta il giusto e quindi non l'ho mai realizzata..

...poi un giorno una ragazza per caso mi da questa ricetta, la torta è buonissima peccato che ora ogni volta che la faccio mi ricordi lei... era diventata un'amica poi si è rivelata una falsa, paranoica mezza pazza.. la storia è lunghissima e non riuscirei mai a raccontarla ma vi assicuro che è assurda, per la prima volta non son riuscita a chiarire con qualcuno.. io che odio le situazioni in sospeso con lei mi son resa conto che era come parlare con un muro.. va beh, l'ho pensata anche troppo.. non merita tanto tempo.. a voi la ricetta!!!



Torta di mele

TORTA DI MELE

4 mele

200 gr di farina

2 uova

1 yogurt alla vaniglia

150 gr di zucchero

8 cucchiaini di olio di semi

1 bustina di lievito

Montare le uova con lo zucchero per almeno 15 minuti, finchè il composto risulterà chiaro e sodo. Unite lo yogurt e l'olio e amalgamate delicatamente, poi unite la farina setacciata col lievito e infine 2 mele tagliate a piccoli pezzetti. Rovesciate il composto in una teglia unta, tagliate a spicchi sottili le altre 2 mele e disponetele sull'intera superficie

sovrapponendole, cospargete con un po di zucchero semolato e cuocete in forno caldo 180° per circa 40 minuti.

