

Torta rustica di mele al profumo di arancia - Tempo 60 min - Difficoltà Facile - Cottura Al forno -

Categoria : Dolce

Pubblicato da [G.P.](#) in 22/11/2010

Tempo 60 min - Difficoltà Facile - Cottura Al forno - Torta rustica di mele al profumo di arancia - Categoria Dolce/dessert

Torta rustica di mele al profumo di arancia

■ Categoria Dolce/dessert ■
■ Pubblicato da [G.P.](#) ■
■ Fonte Buona moderna del 2009 ■

Ingredienti

- >Lievito in polvere 1 bustina
- >Arance scorza 1/2 numero
- >Burro
- >Farina 150 gr
- >Latte
- >Rosmarino 2 rametto
- >Sale
- >Uova 1 numero
- >Tuorlo 1 numero
- >Zucchero 160 gr
- >Granella di nocciola 60 gr
- >Mela golden 6 numero

Preparazione

INGREDIENTI per 4/6 persone 6 mele Golden, 60 g di granella di nocciole, 1 uovo, 1 tuorlo, 150 g di farina, 160 g di zucchero, 1 bustina scarsa di lievito in polvere, 2 rametti di rosmarino, la scorza di 1/2 arancia non trattata, poco latte, burro, sale.

MONTA l'uovo e il tuorlo con 80 g di zucchero, incorpora la farina setacciata con il lievito, la scorza di arancia tritata finissima e le nocciole. Se il composto risulta troppo denso, aggiungi un filo di latte.

IMBURRA uno stampo antiaderente a cerniera di 18/20 cm e versa il composto. Sbuccia le mele, elimina il torsolo, tagliale a bastoncini, mescolale allo zucchero rimasto con una spolverizzata di rosmarino e versale sul composto. Cospargi la superficie con qualche fiocchetto di burro e cuoci per

30 minuti in forno a 200°.