

## **Dott. Antonio Corsano**

Medicina Generale

Specialista Allergologo-Nutrizionista

Master Universitario di II livello: Low Dose Medicine in Psico-Neuro-Endocrino-Immunologia – Healthy Aging

# *Le ricette*

## Torta di mele



### **Ingredienti per 8 persone**

- 8 mele renette (da circa 150 g cad.)
- 200 g di farina
- 3 uova
- 1/2 bustina di lievito vanigliato per dolci
- 100 g di zucchero
- 25 ml di latte
- 60 g di burro

### **Preparazione della ricetta**

Sbattete per qualche minuto con una frusta le uova con 90 g di zucchero. Unite la farina a poco a poco mescolando in continuazione, versate il latte in caso la pasta non risulti morbida e, continuando a mescolare, aggiungete il lievito. Prendete una teglia e versatevi sopra l'impasto, sbucciate le mele, privatele del torsolo e tagliatele a fettine sottili; appoggiate poi la pasta nella teglia, cospargete con fiocchetti di burro e lo zucchero rimasto. Mettete la teglia nel forno già caldo a 200°C e cuocete per 25 minuti. Servite in tavola.