



Pasticceria
Cavalletti



Pasticceria Cavalletti
Via Nemorense, 179/181
00199 Roma
Tel. 06.86.32.48.14
Fax 06.86.32.48.05
pastcav@tin.it

La Ricetta del mese

TORTA DI MELE DELLA NONNA

PROCEDIMENTO

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

BURRO O MARGARINA VEGETALE	GR. 150
ZUCCHERO SEMOLATO	GR. 150
UOVA INTERE	N. 2
LATTE INTERO	GR. 50
MELE RENETTE A DADINI	N. 2
SALE FINO	GR. 10
LIEVITO BERTOLINI	BUST. 1/2
FARINA NAZIONALE	GR. 300
ZUCCHERO VANIGLIATO	

Ammorbidire il burro, aggiungere lo zucchero e lavorare con la frusta elettrica, aggiungere le uova (una per volta), il sale e la farina che avrete setacciato con il lievito bertolini. Mescolare bene il tutto e aggiungere il latte. Appena assorbito il latte aggiungere le mele tagliate a dadini, mischiare bene, versare il composto in uno stampo a perdere (in alluminio) di circa 26 cm di diametro e alto 5 cm. Cuocere per 50-60 minuti a forno moderato: 160-180 gradi. Appena fredda, cospargetela di zucchero vanigliato.

Ricetta del mese Storia della Pasticceria
Per le vostre feste



Graphic by  bitnet
Internet e comunicazione