

Torta di mele invisibile

scritto da Mirko Achermann | 7 Marzo 2025

Tempo: ca 1 ora

Ricetta di Luciana Crivelli

Ingredienti:

- 4 - 5 mele a dipendenza delle dimensioni
- 2 Uova
- 80 gr di zucchero
- 1 limone (solo la buccia grattugiata)
- 120 ml di latte
- 40 ml di olio
- 100 gr di farina bianca
- 1 bustina di lievito

Preparazione:

Affettare con la mandolina 4 - 5 mele.

Montare le 2 uova con lo zucchero e la buccia di limone grattugiata.

Mescolare la farina con la bustina di lievito.

Unire bene il tutto e versarlo in una tortiera

Cuocere in forno a 180 gradi per 45 minuti