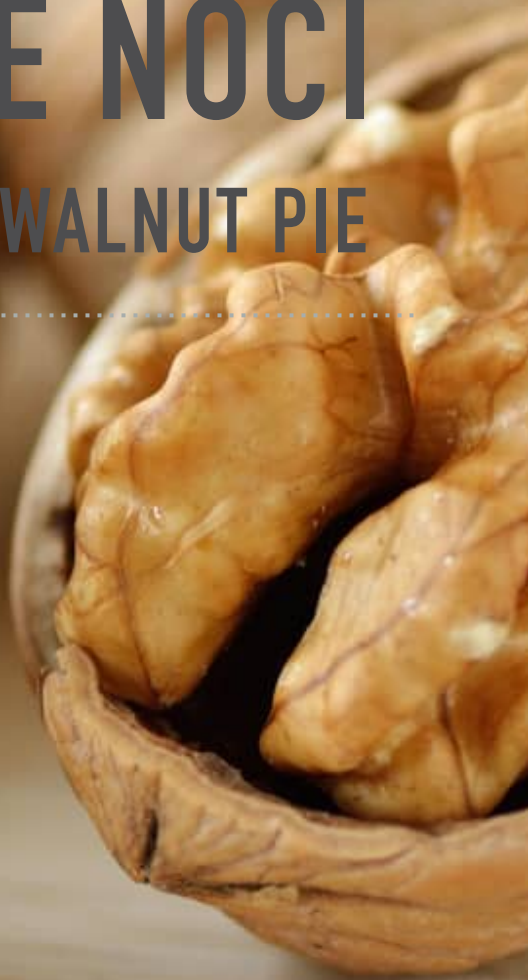


Ricetta/Recipe

TORTA DI MELE E NOCI

APPLE AND WALNUT PIE



Ingredienti/Ingredients

1 kg di mele preferibilmente renette/“renette” apples

200 gr farina bianca tipo 00/white flour

150 gr zucchero/sugar

2 uova/eggs

3/4 bicchiere di latte/ half cup of milk

la buccia grattugiata di 1 limone Bio/1 lemon zest

1 bustina di lievito per dolci/ 1 baking powder package

un pizzico di sale/a pinch of salt

*Uvetta, noci e pezzettini di burro a piacere/raisins,
walnuts and butter to your taste*

PROCEDIMENTO

DIRECTIONS

Lavorare le uova con lo zucchero, aggiungere lentamente la farina setacciata con il lievito alternando con il latte, unire la buccia del limone e il sale.

Versare l'impasto nella teglia da torta.

Posare le mele tagliate a fette (da 1 mela 8 spicchi).

Aggiungere sopra un pò di uvetta e delle noci spezzettate.
Per chi desidera più dolcezza, spargere un cucchiaino di
zucchero e qualche pezzettino di burro.

Cuocere in forno già caldo a 200° per 8 minuti, abbassare
a 180/170° per 30/35 minuti.

Servire ancora calda.

Mix the eggs and the sugar together, then slowly pour in
the sifted flour mixed with the baking powder, alternating it
with the milk, and finally add the lemon zest and salt.

Pour the dough into the cake tin (baking tray). Decorate
with slices of apple (from 1 apple make 8 slices).

Spread the raisins and crushed walnuts over the top and,
for those with a sweet tooth, sprinkle with a spoon of sugar
and small pieces of butter.

Bake at 200° for 8 minutes and then at 180/170° for 30/35
minutes or until golden brown.

Serve warm.