

## Torta di mele



La torta di mele è un dolce per la colazione morbido e profumato, di semplice preparazione.

### ***Ingredienti e dosi:***

- 200 ml d'Olio d'Oлива
- 300g di zucchero
- 4 Uova
- 300g Farina '00'
- 1 bustina di Lievito per dolci
- 2 Arance
- 1 Limone
- Liquore Amaretto
- Un pacchetto di Biscotti Amaretti
- 5 Mele

### ***Preparazione:***

1. Sbriciolate i biscotti finemente, eventualmente utilizzando il mixer.
2. Disponete i biscotti tritati in una teglia imburata fino a coprirne completamente il fondo.
3. Sminuzzate usando il mixer la scorza delle arance e dei limoni; poi spremete il succo.
4. In una ciotola mescolate energicamente (con un frullatore elettrico) il rosso delle uova e lo zucchero. Aggiungete l'olio e mescolate.
5. Aggiungete le scorze, il succo e uno o due cucchiari di amaretto, secondo i gusti.
6. Setacciate la farina ed il lievito e amalgamateli fino ad ottenere un composto omogeneo e consistente.

# Rifugio *Salvin*

7. Montate i bianchi delle uova con un pizzico di sale e mescolateli nell'impasto usando un cucchiaio di legno.
8. Sbucciate le mele e sminuzzatele.
9. Versate l'impasto nella teglia e cospargete la superficie con le mele.
10. Mettete la torta nel forno già scaldato a 190° per circa un'ora.
11. Prima di servire la torta cospargetevi dello zucchero.

Buon appetito!

Susy