Beatrice Molinari

Torta Rustica alle Mele

Ingredienti:

150 grammi di burro = lipidi
180 grammi di zucchero= lipidi
300 grammi di farina= amidi
50 grammi di amaretti sbriciolati= lipidi
3 uova = carboidrati
1 (una) bustina di lievito= lipidi
2/3 mele=lipidi
2 cucchiai di liquore a piacere (rum o cognac)=Alcool

Procedimento:

Lavorare il burro a crema e aggiungere lo zucchero amalgamando bene.
Aggiungere le uova. Il liquore e, sempre lavorando il composto, aggiungere la farina, gli amaretti sbriciolati ed il lievito.
Da ultimo mettere le mele a pezzettini e mescolare bene.
Versare il composto in una teglia rettangolare o circolare e porre in forno già riscaldato a 180° per circa 30/35 minuti.
Lasciar raffreddare il dolce e tagliare a quadretti o a spicchi.
(volendo si può aggiungere dello zucchero a velo o degli zuccherini alla fine della cottura e del raffreddamento del prodotto)