

Torta di mele



INGREDIENTI:

pasta sfoglia, mele Golden qb, 2 uova, zucchero di canna 3/4 C, latte più o meno 150/200 ml, farina 3 C, e cannella secondo il gusto.

PREPARAZIONE:

affettare le mele togliere il torsolo e non togliere la buccia dato che sono bio, (poi boh a me piacciono di più con...) stendere la pasta sfoglia e bucarla con una forchetta, posizionare le mele. In una ciotola sbattere le uova e aggiungere lo zucchero. Poi aggiungere alle uova e zucchero la farina, la cannella e il latte... sbattere fino a che diventa spumoso e versare sulle mele. Infornare a 200 gradi in forno preriscaldato per 30-35 min.