



Torta con Alla

Elmali Pasta



4 mele grosse
2 uova
Mezzo bicchiere di zucchero
100 gr. di burro
1 cucchiaiino di lievito in polvere
1 bicchierino d'acqua
1 cucchiaiino di cannella
1 bicchiere di farina
Per la sopra ;
1 bicchierino di zucchero semolato

- # Primamente si olià lo stampo diametro di 26 cm .
- # Si sbuciano le mele e poi si fettano poi si filano nello stampo e sopra si mette 1 bicchierino d'acqua e si pizzica la cannella.
- # In una ciotola si miscelano zucchero insieme con uova.
- # Sopra si aggiungono farina setacciata, burro, lievito in polvere poi si mescolano bene.
- # Le mele si mettono nella miscolata e si mescolano bene.
- # Poi la miscolata si mette nello stampo e poi si mette nel forno riscaldato a 180 gradi circa per 30 minuti e poi si cucina nel fornoriscaldato a 160 gradi circa 30 minuti ancora.
- # Poi si leva dal forno e si lascia per 10 minuti a freddare e poi si inverte e servirsi in modo tiepida.

Nota: Questa torta si può preparare anche con pera.