



Torta con Mela Arrossita

Kızarmış Elmalı Turta



1 uovo
1 cucchiaino di burro
1 tazzina di caffè l'acqua
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale
In quantità di farina
Per interno;
2 mele
2 cucchiai di zucchero
1 cucchiaino di timo
Per la sopra;
Zucchero semolato
Per friggere;
Olio vegetale

Burro acqua ed uovo si miscelano con il dito

Alla sopra si mette lievito miscolata con la farina sale e farina .

Si fa un impasto omogeneo poi si coprta con nialone e si mette nello frigo circa per 20 minuti.

In questo momento si sbucciano le mele e si tagliano in forma di dado. E si mettono dentro una pentola.

La pentola si inserisce sul fuoco e si cucinano le mele finché diventano beme morbide poi si aggiunge timo E si.miscola.

Impasto riposato si condivide in 12 pezzi ed ogni pezzo si apre grandezza di piattino.

Al fianco si mette xelle.mele cucinate. Poi si piegano dal fianco. E dopo schiacciano i fianchi.

In una padella si mette olio vegetale e dopo si arrossiscono le torte . Poi si fanno uscire sulla carta per levare olio.

Poi si mettono nel piatto da servire ed alla sopra si pizzica zucchero semolato.

Nota: Questa è una torta d'America.