



## Torta con Mela Arrossisita

Kızarmış Elmalı Turta



1 uova  
1 cucchiaio di burro  
1 tazza di caffè l'acqua  
1 bustina di lievito  
1 pizzico di sale  
In quantità di farina  
Per interno;  
2 mele  
2 cucchiaini 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 miscelato con la farina sale e farina .
- # Si fa un impasto omogeneo poi si copre con nailone 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 bene morbide poi si aggiunge timo E si miscela.
- # Impasto riposato si divide in 12 pezzi ed ogni pezzo si apre grandezza di piattino.
- # Al fianco si mette nelle 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.