



Torta di Mela annurca e succo di Limone di Capri

Ingredienti:

- mele annurche - 700 gr
- farina - 250 gr
- zucchero - 160 gr
- uova - 2
- lievito - 1/2 bustina
- succo di 1 limone di Capri
- zucchero a velo - 1 bustina
- rum - 1 cucchiaino

Procedimento:

Sbucciare le mele annurche, togliere il torsolo e tagliarle a fettine non tanto spesse. Ponetele in un tegame e ricopritele con 125 grammi di zucchero e con il succo di limone. Lasciate in infusione per 1 ora circa. In un altro tegame, sbattere le uova con lo zucchero rimasto, sciogliere il burro senza friggerlo e unitelo al composto di uova e zucchero. Versare a pioggia la farina ed aggiungere il lievito, alle mele mescolando con delicatezza. Versare il tutto in una teglia rotonda con carta da forno. Cuocere per 45 minuti in forno a 160 gradi (il forno già deve essere caldo). Lasciare raffreddare, spolverare con zucchero a velo e servire.

Ricetta dello chef Esposito in esclusiva per Caprinotizie.it

