

Torta marzapane e mele

Stampo a cerniera di 24 cm di diametro (12 porzioni)

200gr di marzapane

150 grammi di burro

75 grammi di zucchero

50 grammi di Mandorle spellate e macinate

3 uova

¼ di cucchiaino di lievito per dolci

150 gr di farina

8 piccole mele acidule e croccanti

1 cucchiaio di succo di limone

1 cucchiaio di marmellata di albicocche

burro per imburrare

Procedimento: 30 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti

330 kal per fetta

Preriscaldare il forno a 175 gradi.

Imburrare la teglia.

Tagliare a fette il marzapane in piccoli pezzi, con burro, zucchero e mandorle

Mescolare a crema

Unire le uova uno dopo l'altro e mescolare.

Mischiare e mescolare la farina con lievito dall'alto in basso.

Mettere 2 cucchiaini di impasto nella teglia

Sbucciare le mele, togliere il torsolo con il levator solo.

Spennellare le mele con il succo di limone, porre nell'impasto e riempire lo stampo con il restante.

Porre in forno per 40 minuti alla temperatura di 160 gradi nella posizione centrale.

Finitura: raffreddare la torta e spolverare con zucchero a velo.