Torta di Mele light senza burro

Portata: Dolci	Tempo:	Numero persone: 0	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 0 persone

- 5 mele renette o golden di media grandezza
- 130 gr zucchero semolato Despar
- 230 gr farina 00 Despar
- 1 bustina di lievito per dolci da 11 /12 gr
- 3 uova freschissime Despar
- 140 gr latte ps Despar
- 1 pizzico di sale
- q.b. buccia di arancia grattugiata
- q.b. buccia di limone grattugiata
- q.b. cannella in polvere

Preparazione

1 - Lavate le mele sotto l'acqua corrente, sbucciatele ed eliminate il torsolo. Tagliatene metà a fettine sottili e le altre a cubetti e mettetele tutte in una ciotola con il succo del limone, in modo che non anneriscano.

2 - In una terrina sbattete i tuorli d'uovo e unite poco alla volta lo zucchero. Mescolate sino a ottenere una crema soffice e spumosa, dopodiché incorporate la farina setacciata, il lievito, la scorza grattugiata del limone e dell'arancia, la cannella e il latte.

3 - Montate a neve gli albumi in una ciotola a parte con un pizzico di sale e incorporateli agli altri ingredienti, insieme alle mele tagliate a dadini, mescolando dal basso verso l'alto. Quando avrete ottenuto un composto omogeneo e senza grumi, versate l'impasto in una tortiera rivestita con carta forno e disponete le mele tagliate a fettine sulla superficie, formando un motivo a raggiera. Fate cuocere in forno statico a 180°C per circa 40 minuti. Sfornate la torta, fatela raffreddare a temperatura ambiente e spolverizzatela con lo zucchero a velo.

4 - Godetevi questa torta squisita con un ottimo bicchiere di latte fresco e i complimenti di DeSPAR!!!