

Dolce

Torta di mele della nonna

Pasta frolla (ottima anche per i biscotti e le crostate):

250 gr. Farina 00

100 gr. di burro o strutto

100 gr. di zucchero

Mezzo cucchiaino di bicarbonato

3 tuorli

Scorza di un limone

Ripieno:

1 kg. di mele, 2 cucchiai di miele, 50 gr. noci, 50 gr. mandorle, 50 gr. uva passita ammollata, scorza di un limone, un po' di cannella, 10 amaretti

Impastate tutti gli ingredienti per creare la pasta frolla. Avvolgetela nella pellicola e ponete in frigo per un'oretta così il burro o lo strutto si ricompatteranno e la pasta sarà più facile da lavorare. Foderare una teglia con la pasta frolla, ricoprirla con amaretti sbriciolati. A parte sbucciare e tagliare a fette un kilo di mele. Mescolarle con miele, noci, mandorle e uva passita, una grattugiata di buccia di limone ed un pizzico di cannella. Adagiare il composto nella teglia e ricoprire con un altro strato di pasta frolla, che va bucherellata. Mettere al forno a 150° per un'oretta. Servire la torta con dello zucchero a velo.