

# Dolce di mele alla farina integrale

circa 16 pezzi



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Stampo apribile (Ø 26 cm):****Pasta morbida:**

- 120 g di burro ammorbidito
- 120 g di zucchero a velo
- 1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
- 1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 1 pizzico di sale
- 3 uova
- 180 g di farina integrale
- 2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

**Decorazione:**

- 420 g di mele sbucciate tagliate in quattro
- 125 ml di succo di mele
- di zucchero
- di Gelatina chiara Dr. Oetker

**1 Preliminari:**

Ungere e infarinare uno stampo apribile (26 cm Ø).

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 190 °C**

**Aria calda: circa 170 °C**

**2 Pasta morbida:**

Per la pasta, sbattere a crema con lo sbattitore elettrico il burro, lo zucchero al velo, lo zucchero vanillinato, l'aroma Finesse, la cannella e il sale. Incorporare le uova uno per volta. Mescolare la farina e il lievito in polvere, incorporare e amalgamare il tutto. Versare l'impasto nello stampo apribile (Ø26 cm) imburrito e infarinato e livellare.

**3 Decorazione:**

Incidere più volte le mele nella lunghezza e distribuirle sull'impasto.



**Dr. Oetker AG/SA**

Cuocere per ca. 30 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 190 °C**

**Aria calda: circa 170 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 30 Minuti**

Portare a ebollizione il succo di mele, lo zucchero e il Fruitclair. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare un istante. Spennellare la gelatina sul dolce.

Consiglio

- Sostituire a volontà la farina integrale con farina di farro.

