

Dolce di mele e mandorle

circa 20 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Cornice da pasticceria:****Pasta:**

circa 4 - 5 mele

4 uova

270 g di zucchero

125 g di burro

1 dl di latte

300 g di farina

3 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
di cannella in polvere

50 g di mandorle a scaglie

1 Preliminari:

Rivestire una teglia con della carta da forno. Chiuderla con una cornice da pasticceria (36 x 28 cm).

Sbucciare le mele e tagliarle a fettine.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Montare le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Portare a ebollizione il latte e il burro in un pentolino. Aggiungerli ancora caldi al composto di uova e zucchero. Mischiare la farina, il lievito e la cannella e incorporarli al composto utilizzando lo sbattitore alla velocità minima. Stendere l'impasto sulla teglia e ricoprirlo di mele. Cospargere poi con le mandorle a scaglie.



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 25-30 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 25 - 30 Minuti

Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

