



INVISIBLE DI MELE

Ingredienti

Per 1 torta

5 mele

2 uova

20 grammi di burro sciolto

80 grammi di zucchero
intero

70 grammi di farina

1 pacchetto di lievito secco

1 cucchiaino di estratto di
vaniglia

Passi

- 1.** Pelate le mele e tagliatele in fettine sottili con una mandolina.
- 2.** In una ciotola mescolate le uova e lo zucchero fino a quando il composto non diventa bianco, poi aggiungete il burro sciolto, la vaniglia, la farina e il lievito.
- 3.** Aggiungete delicatamente le fette di mela al composto per non romperle.
- 4.** Foderate lo stampo con carta da forno e versateci sopra la preparazione.
- 5.** Cuocete in forno caldo a 200°C per 40 minuti.