

Torta di mele

Ingredients

- 2 uova
- 200 grammi farina '00'
- 50 grammi fecola di patate
- 50 grammi zucchero
- 20 grammi dieter in polvere
- 50 grammi whey, neutre
- 250 millilitri latte parz. scremato
- 5 mele
- 1 bustina lievito per dolci
- 1 bacca vaniglia



Method

1. Montare i tuorli con lo zucchero ed il dieter. Aggiungere il latte ed i semi della bacca di vaniglia.
2. Mescolare farina, fecola, whey e lievito. Unire al composto.
3. Tagliare a dadini le mele ed aggiungerle al composto.
4. Montare i bianchi a neve ed incorporare.
5. Infornare per 50' a 140° e lasciare nel forno spento per un'ulteriore decina di minuti.

Prep

- Start to finish: 120 Minutes

Source: [Cooker.net](#) (12 servings | 12 fette)
