Torta Rovesciata

Sporca con il burro una tortiera e cospargi sopra lo zucchero di canna. Metti in forno 180 gr. per 5 minuti a caramellare. Taglia le mele a fettine e adagiale sopra.

Sbatti le uova con lo zucchero, aggiungi la scorza del limone, la farina, il lievito e la vanillina. Amalgama bene tutto e versa nella tortiera. Cuoci in forno caldo 200 gr. per circa 25/30 minuti. Lascia raffreddare e rovescia la torta su un piatto da portata.

Spolvera con zucchero a velo.

Buon appetito…

Ugo Picia

Read More