

Torta di mele veloce e facilissima

1 pasta sfoglia al burro
3 mele
5 cucchiaini di zucchero
cannella in polvere



FACILEeBUONO

torta veloce e facilissima



Acquistiamo la sfoglia per dolci.
Stendiamo la sua carta oleata sulla placca del forno e con i rebbi della forchetta bucherelliamo la sfoglia.
Sbucciamo le mele e tagliamole a spicchi di circa un centimetro.
Disponiamo a raggio le fette sulla sfoglia (spianata bassa) lasciando una distanza di circa un centimetro dal bordo e pieghiamolo verso l'interno creando una barriera.
Cospargiamo la superficie con lo zucchero e spolveriamo con la cannella.
Preriscaldiamo il forno e seguiamo le istruzioni sulla confezione.

* La pasta sfoglia va sempre bucherellata per evitare che si gonfi e faccia delle bolle durante la cottura.

Ecco la mia ricetta per come fare una torta di mele della nonna, morbidissima, veloce e facilissima, con pochissimi ingredienti.

[illegible]