

# Torta di mele & ribes rossi

---



🌀 Per uno stampo da 26 cm di diametro

## Ingredienti

300 gr di farina "00"

180 gr zucchero

95 gr di burro ammorbidito a temperatura ambiente + 5 gr per  
imburrare la teglia

3 uova

100 gr di latte

la scorza grattugiata di mezzo limone biologico

10 gr di lievito per dolci

200 gr di mela

150 gr di ribes rosso

zucchero a velo per decorare

## Procedimento

Imburrare lo stampo. Sbucciare la mela e tagliarla a spicchi non molto spessi. Lavare i ribes, staccarli dal proprio grappolino e in un piatto spolverarli con lo zucchero a velo. In una terrina sbattere le uova con lo zucchero e il burro ammorbidito. Aggiungere la farina e il lievito setacciati, il latte e la scorza grattugiata di limone. Riempire lo stampo con l'impasto, aggiungere gli spicchi di mela e i ribes facendo una decorazione a vostro piacere. Infornare a forno preriscaldato a 180° per 60 minuti. Sfnare, togliere dallo stampo e lasciare raffreddare su una griglia. Spolverare con zucchero a velo prima di servire.