

# Torta alle mele e crema

Senza glutine



## Ingredienti

*120 gr burro senza lattosio*

*120 gr zucchero*

*1 pizzico Sale*

*3 uova (grandi)*

*1/2 scorza di limone*

*200 gr farina mix senza glutine per dolci #*

*1/2 bustine Lievito chimico in polvere #*

## Per la crema pasticcera

*350 gr latte senza lattosio*

*1/2 Scorza di limone*

*80 gr zucchero*

*1 pizzico Sale*

*2 tuorli*

*40 gr fecola di patate #*

## Per completare

*2 mele golden (grosse)*

*q.b. Succo di limone*

*q.b. mandorle in scaglie*

*1 cucchiaio zucchero di canna*

## Procedimento

*Per la Torta alle mele e crema iniziate preparando la crema pasticcera. Poi per l'impasto della torta con l'aiuto delle fruste, montate il burro morbido con lo zucchero semolato e un pizzico di sale, finché non otterrete un composto chiaro e gonfio. Setacciate la farina con il lievito per dolci in una ciotola. Unite al composto un uovo, incorporatelo con le fruste, poi unite un po' di farina, un altro uovo e ancora farina, continuate così... e alla fine aggiungete la buccia grattugiata del limone. Il composto finito dovrà risultare abbastanza sodo, se vi sembra troppo, oppure usate uova medie, potete aggiungere un goccio di latte. Versatelo in una tortiera rivestita con carta forno, oppure semplicemente imburrata e infarinata. Livellate l'impasto con una spatola e tiratelo leggermente sui bordi della tortiera (servirà a contenere la crema). Versate sopra la crema e livellatela. Sbucciate le mele, tagliatele a fettine e spruzzatele con un po' di succo di limone per non farle annerire. Sistematele sopra la crema (a vostro piacimento), aggiungete qualche scaglietta di mandorle e un po' di zucchero di canna. Infornate la Torta di mele e crema a 180°C (forno statico) per 50-60 minuti. Controllate nel vostro forno. Sfornate la Torta e lasciatela raffreddare, dopodiché toglietela dallo stampo e servitela.*

## Ricetta dal web