

# TORTA CAPRESE ALLE MELE



IL  
MERCATO  
DEI  
SAPERI



IL  
MERCATO  
DEI  
SAPERI

# INGREDIENTI

- 3 UOVA
- 200 GRAMMI DI ZUCCHERO
- 100 GRAMMI DI BURRO
- 200 GRAMMI DI FARINA
- UN BICCHIERE DI LATTE
- UNA BUSTA DI LIEVITO
- 100 GRAMMI DI CIOCCOLATA FONDENTE
- 2 MELE



# COSA MI SERVE IN CUCINA

- CIOTOLA
- MESTOLO
- COLTELLO
- TAGLIERE
- BILANCIA DA CUCINA
- TEGLIA PER IL FORNO
- PENTOLA GRANDE
- PENTOLA PICCOLA



**PRENDI LA CIOTOLA, ROMPI LE UOVA E  
VERSALE DENTRO.**



IL  
MERCATO  
DEI  
SAPERI

# AGGIUNGI LO ZUCCHERO E MESCOLO BENE CON IL MESTOLO



IL  
MERCATO  
DEI  
SAPERI

**AGGIUNGI LA FARINA, IL LATTE E IL LIEVITO.  
MESCOLA MOLTO BENE SENZA LASCIARE GRUMI**



IL  
MERCATO  
DEI  
SAPERI

# SCIOGLI LA CIOCCOLATA A BAGNOMARIA



BAGNOMARIA: PRENDI UNA PENTOLA GRANDE, RIEMPILA CON L'ACQUA.  
ACCENDI IL FUOCO E METTI LA PENTOLA SUL FUOCO.  
QUANDO L'ACQUA FA LE BOLLE METTI SOPRA ALLA PENTOLA UNA  
PENTOLA PIU' PICCOLA CON DENTRO IL CIOCCOLATO.  
MESCOLA CON UN CUCCHIAIO FINO A QUANDO IL CIOCCOLATO E' TUTTO  
SCIOLTO.



IL  
MERCATO  
DEI  
SAPERI



# AGGIUNGI LA CIOCCOLATA ALL'IMPASTO E MESCOLA BENE IL TUTTO



IL  
MERCATO  
DEI  
SAPERI



**TOGLI LA BUCCIA ALLE MELE E TAGLIALE A PEZZI CON IL COLTELLO SUL TAGLIERE. AGGIUNGI ALL'IMPASTO**



IL  
MERCATO  
DEI  
SAPERI

# VERSA TUTTO L'IMPASTO DENTRO LA TEGLIA



IL  
MERCATO  
DEI  
SAPERI

**METTI LA TEGLIA DENTRO IL FORNO A 180 GRADI  
PER 20 MINUTI**



IL  
MERCATO  
DEI  
SAPERI

**DOPO 20 MINUTI TIRA FUORI LA TORTA DAL FORNO**



IL  
MERCATO  
DEI  
SAPERI

**ASPETTA CHE SI FREDDI PER ALMENO 10 MINUTI**



IL  
MERCATO  
DEI  
SAPORI



# BUON APPETITO DA ALESSANDRO E ADRIANA !



IL  
MERCATO  
DEI  
SAPERI