



**BIOSÜDTIROL**

## Agricoltrice bio Rosi porta in tavola: Torta di mele e farro

Preparazione: 1 ora 20 min

Difficoltà: facile

### Ingredienti (12 persone)

250 g di burro

250 g di zucchero

250 g farina di farro appena macinata

80 g di mandorle sminuzzate grossolanamente

5 uova

1 cucchiaino di lievito in polvere

1 pizzico di vaniglia bourbon

buccia grattugiata di mezzo limone

4 o 5 mele **Topaz**

Tutti gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.

### Preparazione

Mescolare il burro finché non raggiunge una consistenza cremosa. Aggiungere lo zucchero e continuare a mescolare. Poco alla volta, aggiungere le uova e continuare a mescolare finché si crea una massa omogenea. Poi includere le mandorle sminuzzate, la farina di farro, la buccia grattugiata del limone, il lievito in polvere e la vaniglia.

Spalmare l'impasto in maniera omogenea sulla carta da forno stesa sulla piastra. Sbucciare le mele, denocciolare e tagliare a fette. Smezzare le fette e metterle sull'impasto. Far cuocere la torta in forno a 160 gradi per 30-35 minuti e lasciare raffreddare. Se lo si desidera, cospargere con zucchero a velo, ma servire sempre con un bel sorriso.

### Il suggerimento di Rosi:

Come copertura sono adatti anche altri tipi di mela, preferibilmente che presentino una nota acidula. Ma si possono, se lo si desidera, utilizzare anche altri tipi di frutta, come ad esempio prugne oppure albicocche. E se a qualcuno la frutta proprio non dovesse piacere, è possibile completare l'impasto anche con l'aggiunta di scaglie di cioccolato fondente. Un consiglio: con quest'ultima versione della torta, si sposa perfettamente a un bel bicchiere di Lagrein. Buon appetito!