***Milano 30/06/2016***

**TORTA DI MELE E CANNELLA di Chef Alessandro Borghese**

**Ingredienti:**

-2 uova grosse
-200 g di farina

-110 g di burro
-90 g di zucchero di canna

-Scorza di un limone
-1 g di lievito baking

**Ripieno**:

-15 g di cannella
-30 g di burro

-450 g di mele

-70 g zucchero di canna

 **Preparazione:**Lava e sbuccia le mele, togli il torsolo e taglia la polpa a cubetti; salta in padella con burro, zucchero e cannella e lascia raffreddare il composto. Prepara la frolla: impasta il burro ammorbidito in precedenza con lo zucchero di canna, aggiungi i tuorli, la scorza del limone, la farina e il lievito. Impasta fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo; forma una palla avvolgila nella pellicola e falla riposare per un’ora in frigorifero. Stendi poco più della metà di pasta frolla, alta un centimetro, rivesti la tortiera precedentemente imburrata. Riempi con le mele e ricopri con la frolla rimasta, forala leggermente in superfice e spennella con la chiara d’uovo. Inforna a 175° per 30 minuti. Servila tiepida.