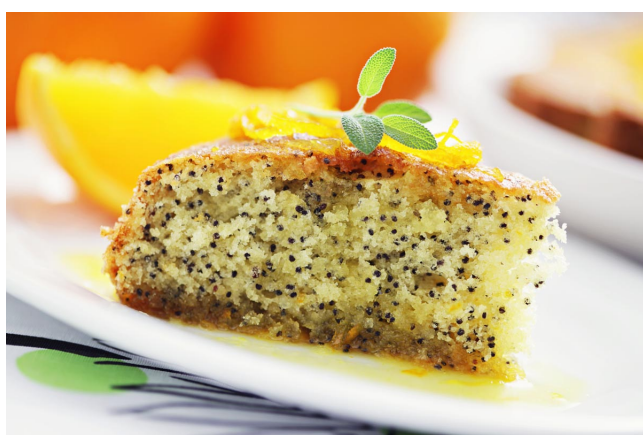




## Ricetta per Dolce alle mele con papavero



Per 6 persone

Tempo di preparazione: 90 min

Per una tortiera da 25 cm

### Ingredienti:

- 2 Cu farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo o farina integrale
- 200 g zucchero a velo
- 6 uova
- 200 g papavero macinato
- 100 g noci o nocciole grattugiate
- 4 mele
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- succo e scorza grattugiata di 1/2 limone

### Preparazione:

Affettare sottilmente le mele sbucciate e marinarle con succo di limone.

Sbattere i tuorli con 100 g di zucchero, la vaniglia e la scorza di limone fino ad ottenere una massa schiumosa.

Montare in neve ferma gli albumi e unirvi lo zucchero rimanente.

Incorporare delicatamente all'impasto gli albumi, le nocciole, le mele, il papavero e la farina.

Trasferire l'impasto in uno stampo per torte, imburrato e spolverato di farina oppure coperto da carta da forno. Infornare sul secondo ripiano nel forno preriscaldato.

### **Tempo di cottura:**

55 min. a 175°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati.

Togliere dallo stampo dopo il raffreddamento e spolverare con zucchero a velo.