

Chef Ambassador: Paolo Griffa **Torta di mele con crema inglese**

Ricetta per 12 persone

Elementi per la composizione del piatto:

• 375 gr farina • 225 gr burro • 325 gr zucchero • 170 gr uova • 240 gr yogurt •
10 gr lievito per dolci • 4 gr soda • zest di limone • zenzero in polvere • cannella in
polvere • 2 kg mele golden

Per la crema inglese:

• 385 gr panna • 385 gr latte • 80 gr zuccheri • 150 gr tuorlo

• vaniglia • zest di limone

Procedimento:

Far montare bene il burro con lo zucchero. Unire lentamente le uova. setacciare la farina con il baking, la soda e gli aromi. Unire all'impasto di burro lo yogurt e la farina. Cuocere in forno a 170°C per 30 min circa.

portare a bollore la panna e il latte. Unire i tuorli con lo zucchero e gli aromi. Unire i 2 composti e cuocere a 80°C.

Si ringraziano per i prodotti le cascine e i Consorzi:

Azienda Agricola Cirenaiaca, Azienda Arioli, Cascina Selva, Cascina San Donato

