



Mix Dolce Linea Bio



## Torta di mele norvegese



9 porzioni



circa 60 min.

### INGREDIENTI

200 g Mix Dolce Linea Bio  
190 g zucchero  
190 g margarina  
vaniglia (estratto o i semi)  
3 uova (150 g)  
700 g mele  
succo di limone  
40 g nocciole (o mandorle)  
40 g noci  
cannella in polvere  
zucchero di canna  
zucchero a velo

*Buon Appetito!*

### PROCEDIMENTO

Sbuccia le mele e tagliale a fettine.

Versale in una ciotola, aggiungi il succo di limone e mescola, così non anneriscono.

Versa la margarina fatta ammorbidire in una ciotola e unisci lo zucchero e la vaniglia.

Monta con le fruste finché non ottieni un composto e omogeneo. Unisci le uova, una alla volta.

Infine incorpora il **Mix Dolce Linea Bio**, amalgamando con le fruste.

Ottenuto un composto molto liscio e omogeneo, versalo in uno stampo quadrato da 20-22 rivestito di carta da forno.

Sistema le mele perpendicolarmente su tutta la superficie.

Spolvera con le nocciole e le noci tritate grossolanamente, un poco di zucchero di canna e di cannella.

Inforna a 190° in forno pre-riscaldato per circa 40 minuti, nella parte centrale.

Dopo, sposta la torta sulla griglia inferiore e cuoci ancora per 5 minuti.

Sforna la torta, lasciala raffreddare per qualche ora e poi tagliala a porzioni.

Spolvera con altra frutta secca e zucchero a velo prima di servire.

### I consigli d'Oro.

Conserva la torta in frigo per un massimo di 2 giorni, fredda è molto più buona. Puoi sostituire le nocciole con le mandorle e la vaniglia con scorza di limone grattugiata.

*Le ricette d'Oro*