

**Descrizione**

Dolce

Nome**Torta di mele Bonetti****Persone**

8

Già Verificata**Ingredienti**

3 etti di burro, 1 uovo, 3 etti di farina, zucchero, 1 pizzico di sale, mele e poche pere di buona qualità (asciutte), vanillina.

Preparazione

Impastare la farina, con il burro (che deve essere fuso a bagno maria) con l'uovo e con lo zucchero ed il sale. L'impasto deve essere lasciato riposare per 30-40 minuti. Nel frattempo tagliare le mele e le pere a fettine molto piccole. In una scodella mettere un po di zucchero e mescolarlo con la vanillina.

Con l'impasto, steso con il mattarello, foderare il fondo ed i bordi di una pentola o pirofila da forno.

Attenzione ,avanzare un pezzo di pasta per fare il coperchio. All'interno della pentola foderata, mettere a strati le mele e lo zucchero preparato, fino al completo riempimento. Sopra la torta chiudere con delle strisce di pasta avanzata, tipo crostata. Cuocere in forno a temperatura bassa (150°C) per circa 2 ore (meno tempo se la torta è più piccola).