

# Torta al succo di mela di montagna

con il succo di mela Rubinette



## Ingredienti:

125 gr di burro  
100 gr di zucchero  
1 uovo  
250 gr di farina  
1 bustina di zucchero vanigliato  
1 bustina di lievito in polvere  
0,75 ml di succo di mela di montagna  
100 gr di zucchero  
2 bustine di polvere per budino alla vaniglia  
5 mele (Jonagold)

## Preparazione:

Mescolare burro, zucchero, uova, zucchero vanigliato, lievito in polvere e farina e formare un impasto omogeneo. Rivestire una tortiera del diametro di 28 mm, formando dei bordi. Sbucciare le mele e tagliarle a pezzettini. Mettere a bollire insieme al restante zucchero, succo di mela e composto per budino alla vaniglia. Lasciare bollire per qualche minuto continuando a mescolare. Versare la crema sopra l'impasto e infornare tutto a 180° per 60 minuti. Infine lasciare raffreddare la torta in modo che si solidifichi il composto di budino e servire accompagnato da panna montata con zucchero vanigliato.