

# TORTA DI MELE ALLA VIENNESE

## INGREDIENTI:

300 g DI FARINA  
100 g DI BURRO  
80 g DI ZUCCHERO  
2 UOVA  
1 BUSTINA DI LIEVITO  
1 VASETTO DI MARMELLATA  
UN PIZZICO DI SALE



## PER LA DECORAZIONE

3 MELE RENETTE  
50 g DI ZUCCHERO  
 $\frac{1}{2}$  SUCCO DI LIMONE  
50 g DI CIOCCOLATO FONDENTE GRATTUGIATO  
2 BISCOTTI SECCHI

## PROCEDIMENTO:

- tagliare le mele a cubetti e passarle in padella, per pochi minuti, con lo zucchero e il succo di limone;
- impastare la farina con lo zucchero, il sale e il lievito;
- aggiungere il burro sciolto a bagnomaria e le uova;
- stendere 2/3 dell'impasto in una tortiera, bucherellarlo e cospargerlo con i biscotti secchi sbriciolati;
- aggiungere le mele e il cioccolato fondente;
- ricoprire con l'impasto rimanente formando delle striscioline da disporre a rete;
- cuocere in forno a 180° per 45 minuti;
- servire fredda con una spolverata di zucchero a velo.