

Tortino soffice alle mele

Farina 00 200 gr
3 Uova
Zucchero 100 gr
Lievito per dolci
Mele (quelle che vi piacciono di più) 300 gr

Per preparare i tortini rompere per prima le uova e aggiungere lo zucchero .
Sbattere il tutto per circa 5 minuti finché il composto non risulterà spumoso.
A questo punto versare la farina e il lievito fino al loro completo assorbimento.
Il passo successivo è aggiungere le mele che avete tagliato precedentemente a dadini
E adesso è l' ora di riempire i vostri piroettini. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti.

Perfetti da gustare anche caldi!!!!

Crostata alle fragole

Per la pasta frolla- stampo cm 26

300 gr farina tipo 00
150 gr burro
100 gr di burro
3 uova
1 baccello di vaniglia

Per la crema

140 gr tuorli
1 baccello di vaniglia
500 ml di latte intero
40 gr amido di mais
150 gr di zucchero semolato

Ed infine....

600 gr di gustose fragole

