



## Ingredienti

### Per la torta

- 200 gr di farina
- 160 gr di zucchero di canna
- 100 gr di burro ammorbidito a temperatura ambiente
- 2 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino e 1/2 di semini di cardamomo
- 3 mele sbucciate



### Per il toffee

#### Prima della cottura

- 60 gr di burro
- 70 gr di zucchero di canna
- 2 mele sbucciate e tagliate a fettine sottili

#### Dopo della cottura

- 60 gr di burro
- 70 gr di zucchero

## Procedimento

**Prepariamo il topping**, unendo il burro e lo zucchero e facendoli sciogliere bene in un pentolino sul gas. Versiamo il composto sul fondo della teglia (da 22-23 cm di diametro) imburrata ed andiamo a disporre le fettine di mela come meglio preferiamo.

**Prepariamo la torta**, miscelando insieme in una ciotola: farina, lievito, cardamomo, cannella. A parte, sbattiamo a crema lo zucchero con il burro ed uniamo le uova sbattute precedentemente. Miscelare bene il tutto ed unire il resto degli ingredienti. Unire le mele (1 e 1/2 grattugiata e la parte restante tagliata a cubetti). Mescoliamo bene e versiamo questo composto sul topping preparato precedentemente nella teglia.

Passare in forno a 180° per 30 minuti, facendo sempre la prova stecchino prima di sfornarla (infilare uno stecchino al centro della torta, se ne esce pulito, il dolce è pronto).

Sfornare e far raffreddare per 10 minuti circa. Sformare delicatamente.

A parte **prepariamo dell'altro toffee** con le stesse quantità di zucchero e burro del precedente. Una volta che il composto è perfettamente sciolto, versarlo sulla torta.



<http://www.mypaneburroemarmellata.com>  
e-mail me to: [ago@mypaneburroemarmellata.com](mailto:ago@mypaneburroemarmellata.com)

Copyright © Agostina Battaglia (Ago) 2008 - 2009. All Rights Reserved