



Una confezione Cameo Torta di Mele o 9 torte

125 gr. di burro + 3 uova + 2 cucchiaini colmi di zucchero a velo + 4 mele Golden + confettura di albicocche maraschino

- Tagliuzzare tre mele e immergerle in succo di limone
- squagliare il burro

In una terrina mettere:

- il preparato Cameo
- 3 uova
- 2 cucchiaini di zucchero a velo
- un bicchierino di Maraschino
- impastare e amalgamare bene
- unire i tocchetti di mela
- se troppo liquida aggiungere farina 00

- ungere un pirofila rotonda con burro e cospargere di farina
- versare il contenuto nella tortiera
- appoggiare sulla torta una mela tagliata a fettine
- cuocere in forno ventilato preriscaldato a 170° x 70/80'a media altezza
- 10' prima di sfornare ungere la torta con marmellata di Albicocche sciolta in acqua calda
- spolverare con un cucchiaino di zucchero