

TORTA GRANELLONA

Ingredienti per 8 persone:

- 200 g di farina,
- 120 g di zucchero bianco,
- 30 g di zucchero di canna,
- 3 uova,
- 10 cucchiaini di burro,
- 1 bustina di lievito,
- 2 fette biscottate,
- 21 mandorle,
- 750 g di mele "delizia" bianche,
- cannella,
- limone,
- chiodi di garofano,
- 4 cucchiaini di liquore "alpestre" alle erbe.

Preparate uno stampo da forno di circa 26 cm e ricopritelo con l'apposita carta.

Pelate, tagliate a quadrettini le mele e bagnatele con il succo di limone.

Tostate e tritate grossolanamente le mandorle e mescolatele allo zucchero di canna, a un po' di cannella e a 5-6 chiodi di garofano tritati.

Lavorate velocemente la farina con le uova, lo zucchero bianco, il burro liquefatto, un pizzico di cannella, la buccia tritata di mezzo limone, il lievito: versate nello stampo questo impasto e sbriciolatevi sopra le fette biscottate, distribuite ancora sopra le mele sgocciolate, poi la "granellona" di mandorle e spruzzate con il liquore.

Infornate a 180° per 45 minuti.