

Torta di mele della nonna



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

zucchero	200 g	• Per fare la torta di mele ho versato le uova nello zucchero e ho mescolato
farina	150 g	
uova	2	• Dopo, ho aggiunto la farina con il lievito al composto e mescolando ho aggiunto gradualmente il latte e la scorza di limone.
latte	2 cucchiaini	
lievito per dolci vanigliato	1 bustina	• Quando si è formato il composto ho imburrato una teglia per torta con burro e farina e ho versato il composto all'interno della teglia senza far toccare i bordi.
scorza limone	1/2	• Ho cotto la torta a 160 gradi per circa 35 minuti quindi dopo averla tirata fuori l'ho tolta dalla teglia e l'ho lasciata raffreddare su un piatto.