

Torta di mele



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

mele	4/5
farina	250 g
zucchero	200 g
burro	100 g
latte	150 g
uova	2
Parte gialla grattugiata del del limone	
lievito	1 bustina
cannella in polvere	
sale	1 pizzico

Procedimento

Amalgamate insieme: zucchero, uova, burro fuso, latte. Aggiungete poco alla volta la farina, la scorza del limone, la bustina di lievito, un pizzico di sale, mettete il composto in una teglia apribile e mettete le mele sbucciate e tagliate a pezzetti con sopra la cannella e mettete la torta nel forno caldo a 170° per 35/40 minuti.