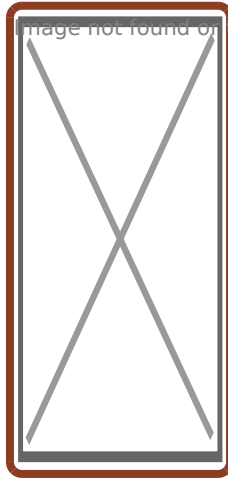


# Torta della nonna blitz di mele



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

## Ingredienti

|                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| Mele gialle mature           |                      |
| zucchero                     | <b>1 cucchiaio</b>   |
| limone                       | <b>1</b>             |
| uova                         | <b>2</b>             |
| zucchero                     | <b>150 g</b>         |
| burro                        | <b>60 g</b>          |
| farina 00                    | <b>200 g</b>         |
| latte                        | <b>1 bicchierino</b> |
| Lievito in polvere per dolci | <b>1 cucchiaino</b>  |

## Procedimento

- In un piatto sciogliamo lo zucchero con io limone tagliamo le mele a spicchi lasciamo solo una mela intera e facciamo delle incisioni come un ventaglio e le passiamo nel succo di limone
- Lavoriamo i rossi con lo zucchero aggiungiamo il burro morbido poi mettiamo il limone,poco alla volta aggiungiamo la farina,la tazzina di latte lavoriamo bene,i bianchi montati a neve,e alla fine il lievito. Mettiamo l'impasto in una tortiera del diametro 26/28 e incastriamo le mele, al centro mettiamo la mezza mela,prima di infornare ungiamo le mele con l'olio cuociamo in forno ventilato a 180° per 30 minuti