

Torta di mele

Preparazione: —	Cottura: 1h	Porzioni: 8	Difficoltà: Media
-----------------	-------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Procedimento

mele	4	• Disporre in una ciotola la farina, le uova, il burro fuso, lo zucchero, un pizzico di sale, il lievito e la scorza di limone;
farina 00	200 g	
burro	150 g	• Amalgamare tutto assieme.
zucchero	150 g	• Una volta che l'impasto è pronto disporlo in una teglia con sopra le mele tagliate a spicchi e condite con il succo di limone.
uova	2	
limone	1	• Cuocere 180 gradi per 1 ora.
Lievito in polvere per dolci	10 g	
sale	1 pizzico	