

TORTA DI MELE CASALINGA

Ingredienti

600 g di mele sbucciate

200g di farina 00

100 g di zucchero

3 uova intere

100 g di burro

buccia di limone grattugiata

1/2 bustina di lievito per dolci

1 pizzico di sale

Preparazione

Lavorare il burro morbido a pezzetti con lo zucchero, aggiungere le uova, una alla volta, 1 pizzico di sale, la buccia di limone grattugiata, in ultimo la farina ed il lievito.

Ridurre le mele a pezzetti non troppo piccoli, unirle all'impasto.

Imburrare ed infarinare uno stampo a ciambella, versarvi l'impasto, infornare per circa mezz'ora a 180°.

Provare la cottura con uno stuzzicadenti, se esce pulito la torta è cotta.

Sformare fredda e servire tiepida o fredda. Se piace, spolverare di zucchero a velo.

Di Vita Nardoza