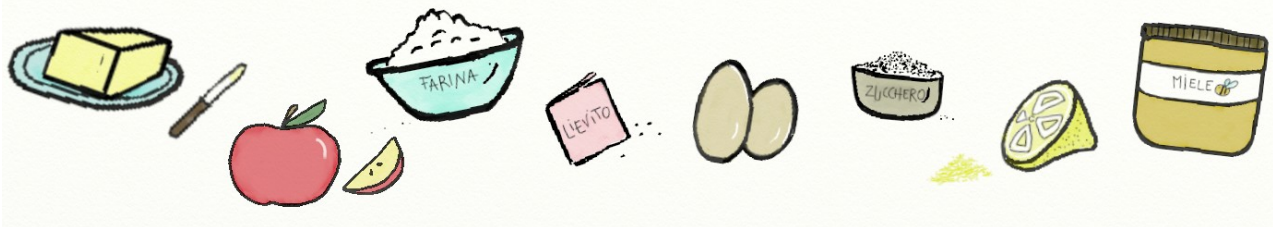


TORTA DI MELE

Ingredienti:

- 100 gr. di burro
- 3 belle mele (500 gr. circa)
- 150 gr. farina 00
- un cucchiaino di lievito per dolci
- 2 uova intere
- 100 gr. di zucchero
- scorza grattugiata di limone
- miele da mettere sopra



Procedimento:

In una terrina mescolare bene il burro morbido e lo zucchero, unire le uova intere e sempre sbattendo aggiungere farina, lievito e scorza di limone. Aggiungere per ultime le mele sbucciate e tagliate a fettine sottili. Versare il composto in una tortiera di 22 cm circa, imburrata e infarinata. Cuocere a 180° per 40 min. circa. Una volta tolta dal forno cospargere di miele la torta ancora calda.

