



Torta di mele - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Testata

Ingredienti

80 gr. di burro

2 uova

50 gr. di latte

100 gr. di zucchero

1/2 bustina di lievito

la scorza grattata di un limone

150 gr. di farina

1 pizzico di sale

4 mele

Lavorate il burro a pomata con lo zucchero, unite le uova intere, il latte, il sale, la scorza grattata del limone e lavorate con le fruste, aggiungete la farina setacciata con il lievito, sempre continuando a lavorare con le fruste. Versate il composto nella teglia

Tagliate le mele a metà, sbucciatele e levate il torsolo, incidetele a spicchi (non fino alla fine) e poi accomodatele sopra il composto.

Infornate a 180° per 40 minuti

