

Torta di mele



Esecuzione: Media

Preparazione: 10

Cottura: 20

Dosi per 6 persone

Sbuccia le mele, dividile a spicchi, toglì i torsoli e mettile da parte coprendole con un tovagliolo bagnato. Metti il burro a fiocchetti in una terrina, incorpora 250 gr di zucchero, la buccia grattugiata di limone, le uova, la farina, una piccola presa di sale ed il lievito in polvere. Aggiungendo a poco a poco il latte, amalgama tutti gli ingredienti per 5 min. con un frullino a mano (3 min. con quello elettrico).

Ungi di margarina una tortiera dal bordo sganciabile del diametro di circa 30 cm e riempi con la pasta. Disponi sulla pasta gli spicchi di mela a cerchi concentrici, affondandoli leggermente e spolverizza con lo zucchero rimasto.

Quindi poni la torta di mele nel forno a 200° C per 20 min. A cottura ultimata, sforna, lasciala intiepidire e falla scivolare sopra una gratella. Quando sarà completamente fredda, servi in un piatto da dolci.

Ingredienti per 6 persone

- **Per la torta:**
- 1 kg di mele
- 250 gr di burro
- 300 gr di zucchero
- buccia grattugiata di 1 limone
- 5 uova
- 500 gr di farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 1 bicchiere scarso di latte
- margarina
- sale