

TORTA DI MELE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale

INGREDIENTI:	
2	Uova
175 gr	Zucchero
1	limone
1 pizzico	sale
200 gr	Farina bianca
50 gr	Frumina o amido di frumento
½ bustina	Lievito paneangeli
125 gr.	Burro a temperatura ambiente
3	mele

PREPARAZIONE:

Lavorare il burro a crema ed aggiungere 125 gr di zucchero,uova, scorza grattugiata del limone e sale, impastate a cucchiariate farina, frumina ed infine il lievito setacciato.

Versare l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (26 cm diametro) imburrato e infarinato. Distribuitevi le mele sbucciate, tagliate a fettine sottili e mescolate con il succo del limone, quindi cospargere con lo zucchero rimanente. Cuocere nella parte inferiore del forno preriscaldato a 190° C per 50-60 minuti.