

**TORTE****Torta di mele***Ingredienti*

1 bustina di lievito  
4-6 mele  
1 bizzhierino di cognac  
310 gr. Farina  
Sale  
3 uova  
1 limone  
110 gr. Burro  
160 gr. Zucchero

*Svolgimento*

Scaldare il forno a 180° .  
Mescolare in una terrina (o nel mixer) 300 gr di farina, 150 gr di zucchero e il lievito.  
Sciogliere a bagno maria 100 gr di burro che, una volta raffreddato, va aggiunto alle uova, la buccia di limone e il cognac. Aggiungere il tutto alla miscela di farina e zucchero.  
Sbucciare e tagliare a pezzi le mele ed aggiungerle al composto.  
Imburrare ed infarinare una tortiera e versarvi il composto.  
Spolverizzare la superficie della torta con lo zucchero rimasto.  
Infornare per 40 minuti circa.

*Commenti*