



Torta Meneghina

Ingredienti per 8 persone:

- n° 4 uova
- 300 g Farina bianca 00
- 200 g Farina di nocciole
- n° 1 Bustina di lievito per dolci
- 200 g Zucchero semolato
- n° 4 Cucchiaini di olio
- n° 1 Bicchiere di latte
- 1,5 kg Mele.

Preparazione

1. Lavorare le uova con lo zucchero ed aggiungere poi tutti gli ingredienti.
2. Sbucciare le mele e tagliarle a spicchi; metterle nell'impasto e versare il tutto in una teglia imburata.
3. Cuocere a forno caldo a 200 °C per 40 minuti, spolverare con farina di nocciole e mangiarla il giorno dopo.