



Torta di mele rustica

Ingredienti

300 g	Farina
200 g	Zucchero
200 g	Burro
100 g	Latte
n° 1	Pizzico di sale
n° 4	Uova
n° 1	Limone non trattato
n° 1,5	Bustine di lievito in polvere
n° 4	Mele golden

Preparazione

1. Sbattere molto bene con una frusta il burro fatto ammorbidire con lo zucchero ed un pizzico di sale.
2. Aggiungere una alla volta le uova, la buccia grattugiata ed il succo del limone, il lievito sciolto nel latte tiepido e la farina.
3. Prendere un pezzo di carta forno adatto a foderare una teglia di 30 cm di diametro; bagnarla, strizzarla molto bene e farla aderire perfettamente alla teglia.
4. Versare l'impasto e disporre sulla superficie a cerchi concentrici le fettine di mele.
5. Spolverizzare con dello zucchero semolato e mettere in forno preriscaldato a 180° C per 45-50 minuti.

