

TORTA DI MELE

Ingredienti: 1 kg di mele
300 gr. di farina
200 g di zucchero
2 uova
Un bicchiere di olio
Un succo di limone
1 bustina di lievito
Latte q.b.

Esecuzione: Lavorare lo zucchero con le uova. Unire la farina, l'olio, il succo di limone, il lievito e la quantità di latte necessaria. Nel frattempo sbucciare e tagliare a pezzetti due mele e incorporare nel composto. Imburrare e infarinare una teglia; sistemare l'impasto e disporre in superficie due mele tagliate in modo sottile e cospargere due cucchiaini di zucchero. Mettere in forno a 180° per 45 minuti.