



Torta di Mele Budino

Ingredienti

3 mele
3 uova
100 g di zucchero
100 g di farina
100 g di burro
scorza di limone
1 bustina di lievito per dolci
zucchero a velo

Una torta di mele estiva fresca e buonissima.

Sbucciare le mele e tagliarle con la grattugia nella parte delle lame a mandolina, mettere un po' di succo di limone per non farle annerire.

In una ciotola mettere il burro fuso e lo zucchero, le uova, la scorza del limone grattugiata, la farina con la bustina di lievito mescolare con una frusta, unire alla fine le mele.

Versare l'impasto in una teglia rettangolare rivestita da carta forno, infornare a 180° per 30 minuti, sfornare e far raffreddare. Spolverizzare con lo zucchero a velo, tagliare a cubetti e metter in frigo per almeno un'oretta.