



Torta di mele

Ingredienti

190 gr di farina
85 gr di zucchero
85 gr di burro
1 bustina di lievito
2 mele
1 uovo
1 tuorlo
1 albume
50 ml di latte

Tagliare una mela a pezzettini piccoli e una a fettine. Montare il burro con lo zucchero e aggiungere le uova. Unire la mela tagliata a pezzettini e il latte. Alternare adesso la farina setacciata con il lievito e l'albume montato a neve. Mettere il tutto in una tortiera da 22/24 cm. , disporre le mele a fettine. Infornare a 180 gradi per 10 minuti e a 170 per altri 30.

