

TORTA ALLE MELE

INGREDIENTI:

100 g. di burro
250 g. di zucchero
350 g. di farina
4 uova intere
1 bustina di lievito
600 g. di mele

PREPARAZIONE:

Sbucciare le mele e tagliarle a fettine, metterle in una casseruola aggiungere la spremuta di limone e lo zucchero per far macerare.

Sbattere i tuorli con lo zucchero finché non diventi un composto cremoso. Da parte montare gli albumi a neve ed unirli ai tuorli.

Aggiungere il burro, la farina e per ultimo il lievito. Versate il composto in una teglia precedentemente imburata e decorare con le mele lasciate a macerare. Cospargere con dello zucchero.

Mettere in forno già caldo a 180° per 40 minuti circa.