

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di mele di mariposa83

di: *mariposa83*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

3 uova intere  
2 misurini di zucchero  
3 misurini e 1/2 di farina  
1 misurino di latte  
1 misurino e 1/2 di olio di semi di girasole  
vanillina  
buccia grattugiata di un limone  
lievito per dolci  
mele tagliate a fettine di circa 1/2 cm  
cannella e zucchero per far macerare le  
mele.

## PREPARAZIONE

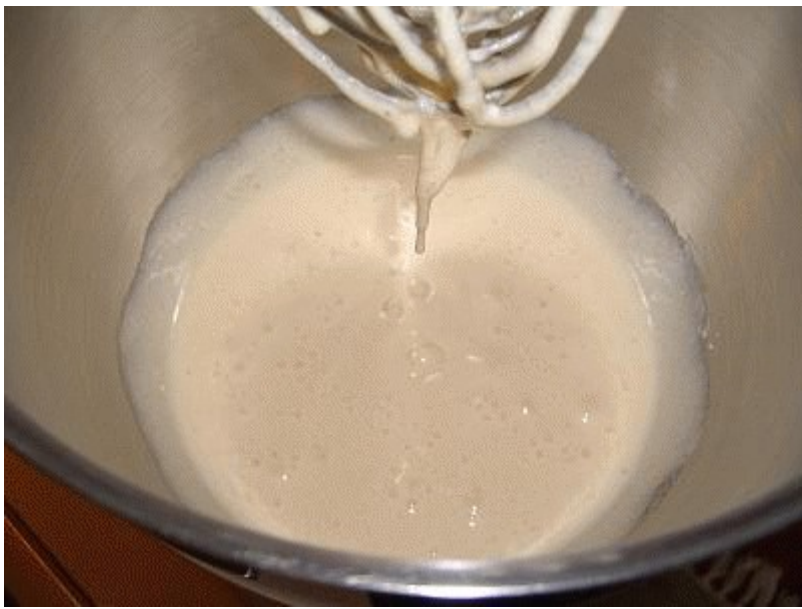
**1** Tagliare le mele a fettine e metterle a macerare con cannella e zucchero.



**2** Nel frattempo preparare l'impasto.

Mettere nel robot le uova con lo zucchero e azionare fino a quando si otterrà un composto chiaro e gonfio.





**3** Aggiungere il resto degli ingredienti, fatta eccezione per gli aromi ed il lievito.



**4** Far amalgamare per bene tutti gli ingredienti.

Unire, infine, gli aromi ed il lievito.



5 A questo punto, imbrattare uno stampo e versarci il composto ottenuto.



6 Infornare fino a cottura.

