

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta semplice di mele

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

UOVA 2

FARINA 100 gr

BURRO 50 gr

ZUCCHERO 75 gr

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

LIMONE succo e scorza - 1

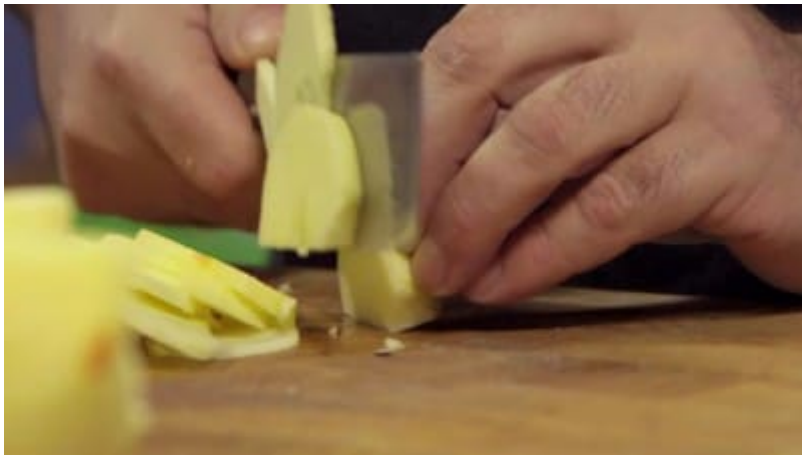
MELE 2

Torta semplice di mele, un dolce che mantiene ciò che promette il titolo della ricetta...Semplice da preparare e semplice nel sapore, come deve essere ogni torta di mele che si rispetti!

Insomma una deliziosa variante rispetto a questa [torta di mele](#) classica, provatela è ottima!

PREPARAZIONE

1 Sbucciate ed affettate finemente le mele, unite il succo di limone e mescolate.





2 Sbattete le uova con lo zucchero. Aggiungete il burro fuso e la scorza di limone.





3 Incorporate la farina ed il lievito setacciati.



- 4 Versate l'impasto in una tortiera di 18 cm di diametro imburrata ed infarinata. Disponete le fettine di mela, cospargete di zucchero e distribuite qualche fiocchetto di burro.





- 5** Infornate a 180°C per 30 minuti. Sfornate il dolce una volta ben dorato, lasciate intiepidire e servite.

