LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta alle mele

Una buonissima torta di mele, da mangiare anche fresca!!!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
10 persone

Tempo
70 minuti

Ingredienti

- Mele - 5
- uova - 4
- zucchero - 340 g
- farina - 350 g
- burro - 180 g
- latte - 100 ml
- lievito - 1
- pane grattugiato per la tortiera
- limone - succo e buccia grattug.

Preparazione

Prima di tutto sbucciate le mele e mettetele in una ciotola con la buccia grattugiata e il succo del limone. In una capace ciotola mettere il burro a temperatura ambiente e lavorarlo con lo zucchero. Versare un uovo per volte e amalgamare per bene. Setacciare la farina e il lievito e aggiungere al composto. Incorporare per bene e versare il latte. Mischiare con le mele preparate. Dopo aver imburrato e infarinato la tortiera con del pane grattugiato e, se volete un po' di zucchero, versarvi il composto e infornare a forno caldo a 170° - 180° per un ora circa (dipende dal forno). Fate la prova con lo stecchino!! Ricordate che essendoci le mele sarà più umida!!! Potete mangiarla fresca e sarà buona per più giorni!!!!!