



## Torta di mele

[Del 13/03/2006 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Torte](#)]

**Ingredienti: 4 persone: 4 mele, 100 g di farina, 200 g di zucchero, ½ bustina di lievito, ½ bicchiere di latte, 1 uovo intero e 1 tuorlo, 100 g di uvetta (o di pinoli), la scorza di 1 limone grattugiata, cannella in polvere, 20 g di burro, 1 cucchiaio di pangrattato.**

In una terrina sbattete le uova con 100 g di zucchero e la scorza del limone grattugiata, quindi aggiungete lentamente la farina, il latte e il lievito. Imburrate uno stampo a cerniera, spolverizzatelo con il pangrattato, poi rovesciatevi la pasta preparata. Copritela con le mele sbucciate e affettate (messe a raggiera), con l'uvetta, prima ammorbidita, (o i pinoli) e con il rimanente zucchero. Cospargete con una presa di cannella e col burro rimasto. Cuocete in forno a 160° per 1 ora circa. A metà cottura coprite lo stampo con un foglio di carta oleata o d'alluminio.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]