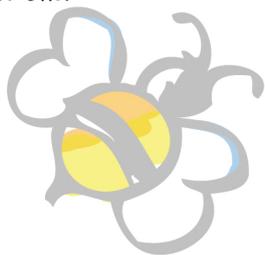




Torta di mele - [Visualizza sul sito](#)  
di Laleonella



eCucinando.it



### Ingredienti

600 g di mele  
300 g di farina  
300 g di zucchero ( io ne metto meno 250 g scarsi )  
200 g di burro ( metto meno anche di questo 150 g )  
4 uova  
1 bustina di lievito

Montare il burro con lo zucchero, aggiungere i tuorli, la farina con il lievito, infine gli albumi montati a neve.

Mettere un pò di pastella nella teglie, fare uno strato di mele molto fitto, finire la pastella e per ultime ancora tante mele

In forno moderato per 1 ora circa.

Versione torta di mele più veloce

### Ingredienti :

3 grosse mele ( più una per decorare )

100 gr di zucchero ( 150 / 200 se piace dolce, io 200 li uso per la dose doppia )  
175 gr di farina  
1 uovo intero e un tuorlo  
1 bustina di lievito  
scorza di un limone grattugiato  
( ammorbidire con un pò di latte )  
poco sale

### Preparazioni:

sbattere lo zucchero con le uova, unire la farina setacciata con il lievito, unire un pò di latte per renderlo morbido, la scorza del limone grattugiata, il sale, amalgamare bene e aggiungere le mele a fette, livellare e decorare con fettine di mele. Aggiungere sopra fiocchetti di burro.  
Infornare a 150° per 1 ora circa ( dipende dal forno )



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it