

## PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

### Torta di mele

#### Ingredienti:

300 gr di farina  
150 di zucchero  
80 gr di burro  
3 uova  
3 mele  
1 bustina di lievito

#### Preparazione:

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente, in una terrina lavorate a lungo le uova con lo zucchero fino a renderle bianche e spumose. A questo punto incorporatevi il burro ammorbidito, mescolando energicamente perché si scioglia del tutto. Aggiungete al composto la farina e il lievito setacciati, infine le mele sbucciate e tagliate a pezzetti regolari. Mescolate con cura per amalgamare gli ingredienti. Versare in una teglia ricoperta con carta forno, cuocere in forno preriscaldato a 180° per 25/ 30 minuti circa. Per sapere se è cotta utilizzare uno stecchino, infilarlo nella torta e se esce asciutto vuol dire che è pronta. Toglietela dal forno e quando è fredda spolverizzarla con lo zucchero a velo.

