

TORTA DI MELE AL PROFUMO DI LIMONE

4 MELE



IL SUCCO DI 2
LIMONI



①

SBUCCIARE LE MELE, TAGLIARLE A CUBETTI PIUTTOSTO PICCOLI E IRRORARLE CON IL SUCCO DI 2

CUOCERE IN FORNO GIÀ CALDO A 170/180° PER 35/40 MINUTI (FARE LA PROVA STECCHINO). LASCIARE RAFFREDDARE LA TORTA PRIMA DI SFORMARLA



⑤

FARINA 300 g



ZUCCHERO 150 g

BUCCIA DI LIMONE
GRATTUGGIATA



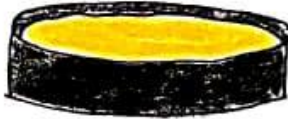
3 UOVA INTERE



②

IN UNA TERRINA MESCOLARE CON UN CUCCHIAIO LA FARINA SETACCIATA, LO ZUCCHERO, LA BUCCIA DEI LIMONI E LE 3 UOVA INTERE

ZUCCHERO



④

VERSARE IL COMPOSTO IN UNA TORTIERA (24 cm) PREFERIBILMENTE A CERNIERA, UNTA E INFARINATA. LIVELLARE LA SUPERFICIE CON IL DORSO DI UN CUCCHIAIO E COSPARGERLA CON ALCUNI CUCCHIAI DI ZUCCHERO

BURRO 100 g



LIEVITO 1
BUSTINA



③

AGGIUNGERE ALL'IMPASTO IL BURRO FUSO, IL LIEVITO E I CUBETTI DI MELE

