

...E ORA, CUCINA TU!!!

La torta di mele di zia Rosetta

125 g di farina
125 g di burro semisalato
125 g di zucchero
3 uova fresche
3 belle mele
1 cucchiaino da caffè di lievito

Fate fondere il burro.
Mescolate il burro e lo zucchero con una frusta o una forchetta.
Aggiungete al composto le uova sbattute.
Incorporate piano la farina e il lievito setacciati.
Sbucciate le mele e tagliatele a pezzettini, mescolatele nell'impasto.
Versate il tutto in una tortiera imburata.
Fate cuocere a 180 °C per 40 minuti.

