

TORTA DI MELE



Ingredienti per 6 persone

- 160 g di farina
- 140 g di zucchero
- 6 mele
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 bicchierini (da 5 cl) di Sassolino Stampa
- 3 uova
- 100 g di burro
- la buccia grattugiata di 1 limone

PREPARAZIONE

Sbattere il tuorlo delle uova con lo zucchero, aggiungere la farina, poi il burro sciolto a bagnomaria, la buccia di limone grattugiata, i 2 bicchierini di Sassolino, gli albumi montati a neve e il lievito.

Lavorare il composto fino ad ottenere un impasto morbido che stenderete sulla tortiera antiaderente.

Ora disponete a raggiera sull'impasto le mele, che avrete prima sbucciato e tagliato a fettine sottili

Cuocere in forno a 180° per 30 minuti.



Sassolino Stampa
L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)