



torta di mele

ingredientes:

4 manzanas golden
250g de harina
100g de mantequilla suave
150g de azúcar
1 huevo
1 yema
125ml de leche
la ralladura de un limón
16g de levadura química
sal

Para espolvorear por encima:

2cdas. de azúcar moreno
canela

Precalentar el horno a 200 grados C. Engrasar y enharinar el molde que se vaya a utilizar.

En un bol batir la mantequilla y el azúcar hasta que quede cremoso. Añadir los huevos, la harina, la leche, la ralladura de limón, una pizca de sal y el polvo de hornear.

Pelar las manzanas y cortar en rodajas tres manzanas y media. Cortarla en daditos la otra mitad e incorporarlos directamente a la mezcla.

Verter la masa en el molde preparado y distribuir por encima las rodajas de manzanas. Espolvorear por encima con azúcar moreno y canela.

Hornear durante 40-45 minutos o hasta que la tarta esté hecha (probar con un cuchillo o una brocheta). Dejar enfriar la tarta antes de servirla.