



*Il Cippo*

## *le ricette*

### *Torta di mele*



Farina	250 g
Zucchero	220 g
Olio di semi (girasole, arachide, mais)	90 ml
Lievito in polvere per dolci	1 bustina
Mele golden (medio piccole)	3
Uova (medie)	3
Limone (scorza)	1
Cannella in polvere	q.b.
Zucchero a velo	q.b.

Sbattete le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso.

Aggiungere l'olio, l'acqua, la scorza del limone grattugiata, la farina e il lievito.

Continuate ad amalgamare finché il composto non sarà liscio.

Sbucciate e tagliate a fettine le mele e aggiungetele al composto.

Infarinate una tortiera.

Versate il tutto e mettere in forno a 180 per 55 minuti circa.

Quando sarà fredda spolverare con cannella e zucchero a velo.

DIFFICOLTÀ

**FACILE**

TEMPO DI REALIZZAZIONE

**70 MINUTI**

COSTO

**3 euro**