**TORTA DI MELE ... sig. Paolo**

**Ingredienti:**

308 grammi di miscella per l’impasto ( farina di grano )

Lievito per dolci

Succo di limone

Solo aromi naturali

125 grammi di burro

2 uova medie ( 60-65 grammi )

3 m3l3 ( 500 grammi )

2 cucchiai di zucchero ( 500 grammi )

**Preparazione:**

sbucciare le mele, tagliarne due a fettine e mescolarle con un cucchiio di zucchero,

versare nella terrina la miscella, aggiungere il burro, le uova e sbattere alla massima velocità per 3 minuti,

incorporare la terza mela tagliata a cubetti,

Versare tutto nelle tortiera

( 24-26 cm ), imburrata e infarinata, e livellare con un cucchiaio,

coprire la superficie con le mele a fettine di mele,

cospargere con un cucchiaio di zucchero.,

cuocere per un’ora circa: forno elettrio ripiano inferiore 190°, forno ventilato ripiano inferiore 170°, forno a gas ripiano medio 200°,

lasciare raffreddare la torta per 10 miniuti, poi sfornarla,

 conservare la torta in frigorifero.