

DAVIDE B.

TORTA DI MELE



INGREDIENTI

3 MELE

3 UOVA

FARINA 300 GR

1 BUSTINA DI LIEVITO

ZUCCHERO 150 GR

BURRO 150 GR

1 YOGURT BIANCO

SCORZA DI LIMONE

PREPARAZIONE

MESCOLA ZUCCHERO E UOVA, AGGIUNGI IL BURRO FUSO E RAFFREDDATO, LO YOGURT E LA SCORZA DI LIMONE. SETACCIA FARINA E LIEVITO SUL COMPOSTO, MESCOLA BENE E INCORPORA LE MELE A PEZZETTI.



VERSA L' IMPASTO IN UNA TORTIERA IMBURRATA E INFARINATA, E
CUOCI IN FORNO A 180° PER 40 MINUTI.