



TORTADIMELE

Ingredienti:

Mele: 1 Kg.

Farina: 200 grammi

Zucchero: 150 grammi + 1 cucchiaino a parte

Uova: 1

Liquore: 1 bicchierino

Lievito per dolci: 1 bustina

Latte: q.b

Burro per ungere la teglia

Procedimento:

Sbucciare le mele e tagliarle a pezzetti piuttosto piccoli.

In una ciotola mescolare la farina con lo zucchero (150 gr.) e il lievito, aggiungere l'uovo e, a mano a mano, un po' di latte, mescolando in modo da ottenere una pastella ben amalgamata e cremosa. Per ultimo aggiungere il liquore e le mele a pezzetti mescolando bene.

Versare il composto in una teglia imburrata e coi bordi un po' alti e spolverizzare la superficie con lo zucchero tenuto a parte.

Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 40 minuti.