

## Torta di Mele



### Ingredienti per 4:

3 uova  
200 gr farina  
7 cucchiaini di zucchero  
1/2 bicchiere di latte  
3 mele  
buccia di 1 limone  
grattugiata  
1 busta lievito  
rhum

### Note e Suggerimenti

Naturalmente l'uso del Rhum è sconsigliato se ci sono bambini che gironsolano per casa... in questo caso si possono aggiungere anche gocce di cioccolato.

### Procedimento

Aggiungi lo zucchero alle uova e inizia a sbattere con il frustino. Unisci lentamente il latte e la farina fino ad amalgamare il tutto. Nel frattempo sbuccia le mele e tagliale a spicchi. Lasciale macerare per una mezzoretta con il rhum. Finisci ad amalgamare l'impasto aggiungendo la buccia di limone e il lievito.

Poni metà mele nell'impasto e metti il tutto in una tortiera. Guarnisci l'impasto con il resto delle mele. Cuoci in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti circa