

## Torta di mele senza latte e senza burro

### Ricetta di Francesca

### Ingredienti

Kg. 1 di mele pesate già sbucciate e prive di torsolo  
1 limone  
gr. 220 farina 00  
2 uova  
gr 150 di zucchero + 1 cucchiaino  
1 bustina lievito in polvere  
1 pizzico di sale  
un pò di cannella o di cinnamono (facoltativo)

### Tortiera

diametro inferiore cm. 25 e superiore cm. 28 imburata e cosparsa di pane grattugiato o, alternativamente, rivestita di carta da forno.

### Procedimento

Grattugiate la scorza di limone e poi spremetelo.

Accendete il forno a 170-180°.

Affettate sottilmente le mele e mettetele a macerare nel limone unito a un cucchiaino di zucchero

In una terrina, facendo uso delle fruste elettriche, sbattere molto bene le uova con lo zucchero. Aggiungere, sempre continuando a sbattere con le fruste, la farina e il lievito facendoli cadere da un setaccio. Unire infine un pizzico di sale e poi le mele amalgamandole al composto con delicatezza.

A piacere si può aggiungere un pò di cannella o di cinnamono.

Distribuire il tutto nella tortiera **avendo cura di livellare bene il composto.**

Porre in forno per circa 1 ora.