

### 116-Tortino di mele

Autore: Paolo

**Ingredienti:** per 4 persone 100g di burro, 100g zucchero, 2 uova intere, 150g di farina 00, 1 cucchiaino di lievito in polvere, scorza grattugiata di 1 limone, 500g mele delizia, zucchero a velo per guarnire

In una terrina mescolate burro (portato a temperatura ambiente) e zucchero, unite le uova intere una alla volta e, sempre mescolando, aggiungete nell'ordine farina e lievito setacciati insieme, la scorza di limone e le mele (sbucciate e tagliate a fettine sottili). Versate il composto ben amalgamato (sarà abbastanza denso) in una tortiera larga da 19 a 22 cm alta circa 5 cm, unta di burro (sul fondo potete mettere carta da forno). Cuocete in forno a calore moderato (circa 180-190°) per 50-60 minuti (dipende dal forno) e sfornatela quando sarà tiepida. Servite calda o fredda cosparsa, se piace, di zucchero a velo o accompagnata con crema o cioccolato calda.