

## Le ricette dei bed & breakfast

### SCOPRIPIEMONTE



## TORTA di MELE

- \* 250 grammi di farina
- \* 180 grammi di zucchero
- \* 125 grammi di burro
- \* 2 uova
- \* 1 pizzico di sale
- \* 1 bustina di lievito naturale
- \* 3-4 mele
- \* un po' di marmellata di albicocche
- \* mezzo bicchierino di grappa
- \* scorza di limone grattugiata

Affettare gli spicchi di mela non troppo sottili, grattugiarvi sopra la scorza del limone e lasciare riposare. Intanto montare le uova con lo zucchero, aggiungere al composto la farina, il lievito, il sale e la grappa. Infine aggiungere il burro fuso ( non bollente ). Il composto risulterà compatto e leggermente appiccicoso.

Mettere il composto in una teglia imburrata e infarinata (al posto della farina si può usare anche il pan grattato).

Decorare la superficie con gli spicchi di mela e spennellarli con un po' di marmellata.

Cuocere in forno precedentemente riscaldato a 180° per 55 minuti.