

TORTA DI MELE

Ingredienti

N 3 mele renette

N 1 limone

Gr 50 farina

N 1 uovo

Un pizzico di sale

½ cucchiaino margarina



Tagliare a piccoli
pezzi le mele
aggiungere succo
di limone
Un pizzico di sale
1 uovo
Farina
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino
margarina



Stendere in una
pirofila
diametro 18/20
centimetri



Cuocere in forno
precedentemente
riscaldato

A 180° per 40 mn
circa