

TORTA DI MELE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 mele,
- 60 g di burro,
- 150 g di zucchero,
- 2 tuorli,
- 1/2 bustina di lievito,
- 200 g di farina,
- 1 tazza di latte,
- 2 cucchiari di rhum,
- 2 albumi montati a neve.

Tagliare a spicchi le mele.

Lavorare il burro con lo zucchero, unire i tuorli, il lievito, la farina, il latte, il rhum e gli albumi.

Disporre l'impasto in una tortiera imburrata, distribuirvi le mele e cuocere in forno a 180°C per 45 minuti.