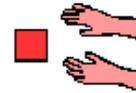
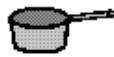




RICETTA TORTA DI MELE



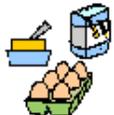
Conosco una ricetta semplice e buona , per prima cosa devi prendere :



ATTREZZI : bilancia , pentolino , cucchiaini di legno , terrina , teglia .



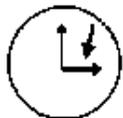
Poi pesa gli ingredienti :



INGREDIENTI : g.300 farina , g.300 zucchero , 3 uova , g.100 burro , 3 mele ,



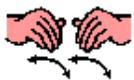
1 busta di lievito.



Ora sei pronto :



1) Sciogli il burro in un pentolino molto lentamente .



2) Metti le uova , con lo zucchero e un pizzico di sale in una terrina .



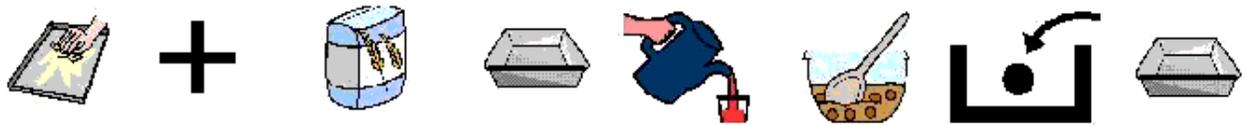
3) Mescola bene.



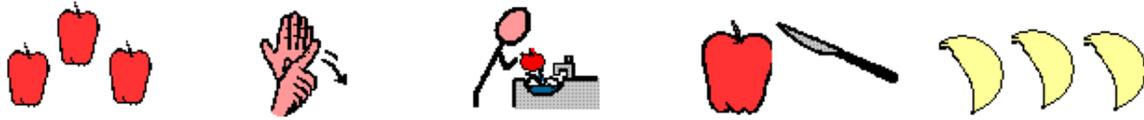
4) Continua a mescolare e aggiungi il burro fuso .



5) Continua a mescolare e aggiungi la farina e la bustina di lievito.



6) Imburra la teglia e sporcala di farina . Versa l'impasto dentro la teglia .



7) Prendi le mele, dopo averle lavate e sbucciate fai delle fettine sottili



8) Metti le fettine di mela sopra l'impasto



9) Cuoci nel forno a 150 gradi per 35 40 minuti .

FINALMENTE LA TORTA E' PRONTA!



BUONA SCORPACCIATA!!!