

# Torta noci e mele

ROSANNA ANDREOLI

Ingredienti:

250 g di farina 00

150 g di zucchero semolato

110 ml di olio di semi di girasole

1 bustina di lievito in polvere

90-100 g di gherigli di noci tritati

1 limone (scorza e succo)

160 ml di latte temp. ambiente

3 uova

un pizzico di sale

2 mele

Preparazione:

Iniziate a mescolare le uova, il sale e lo zucchero.

Aggiungere poi il succo e la scorza di limone, l'olio di semi e il latte.

Aggiungere poi la farina ed il lievito.

Aggiungere le mele e le noci tagliate a cubetti.

Assemblare la torta creando una base di fettine di mela.

Infernare a 180° per 35-40 minuti.

