



## Torta con Fetti di Mela

Elma Dilimli Kek



2 uov  
1,5 bicchieri di zucchero  
Mezzo bicchiere olio di mais  
1 bicchiere di latte  
1 sbucciata di limone  
1 bustina di lievito in polvere  
3 bicchieri di farina  
Per la sopra;  
3 mele  
1 cucchiaio dello zucchero semolato  
Mezzo cucchiaio di cannella

- # Uova e zucchero si mescolano con miscelatore finché diventano bianchi.
- # Sopra si aggiungono i materiali liquidi.
- # Poi si aggiungono sbuccia di limone, zucchero semolato, e farina si mescolano finché per avere un impasto omogeno.
- # Si olia lo stampo di torta e la miscelata preparata si svuota dentro. E si correzza con il finco di cucchiaio.
- # Si sbucano mele e si tagliano in lunghezza
- # I fettati di mele si filano sopra di torta e sopra si pizzicano cacao e cannella.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi circa 45 - 50 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si lascia riposare circa 1 - 2 ore e poi si servirsi.

Nota: Questa ricetta se si prepara con le mele dure si avrà la soluzione meglio.