

Torta di mele e cannella

Ingredienti

250 gr. di farina

3 uova

100 gr. di burro

1 bicchiere di latte

1 bicchierino di rum

1 bustina di lievito

1/2 cucchiaino di cannella

buccia grattugiata di limone

3 mele

zucchero di canna da spargere sopra la torta

100 gr. di zucchero

Lavorare lo zucchero con le uova e il burro ammorbidito, aggiungere la farina e il bicchiere di latte e il rum e le mele tagliate a tocchetti, cuocere a 180 gradi per 50 minuti.