

Ingredienti:

- 125 gr. di burro o margarina
- 125 gr. di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- scorza di limone
- 2 uova
- 200 gr. di farina
- 1 cucchiaino raso di lievito
- 1-3 cucchiaini di latte
- 5 mele acidule
- marmellata di albicocche
- sale
- zucchero a velo

Preparazione:

Montare a crema il burro e aggiungere lo zucchero semolato e quello vanigliato, la scorza di limone e le uova una alla volta.

Setacciare la farina con il lievito e il sale, alternandola con il latte, incorporarla al composto. Versarlo in uno stampo a cerniera imburato e livellarlo bene.

Sbucciare le mele e tagliarle secondo la grandezza, a metà o a quarti. Togliere il torsolo e distribuirle molto accostate sulla pasta senza premerle, perchè vi affonderanno da sole durante la cottura.

Infornare a 200° per circa 45 minuti. Spalmare la torta con la marmellata scaldata e passata al setaccio. Si possono a piacere mettere dei filetti di mandorla.

Spolverare con zucchero a velo.