



Ingredienti:

- 300 gr. farina 00
- 150 gr. zucchero
- 100 gr. burro o margarina
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 3 uova
- 1 bicchiere di latte
- 1 bustina di lievito per dolci
- sale
- 3 mele grosse o 4 piccole

Preparazione:

Montare a crema il burro con lo zucchero, aggiungere lo zucchero vanigliato, le uova, il latte, il sale e amalgamare bene.

Setacciare la farina con il lievito e unirla alla crema.

Sbucciare e tagliare a piccoli pezzi le mele e aggiungerle all'impasto, versarlo in una teglia di circa 26 cm., cospargere la superficie con due cucchiaini di zucchero e infornare per circa 50 minuti.