



- **3 mele**
- **3 uova**
- **150 gr di farina**
- **100 gr di zucchero**
- **100 gr di burro temperatura ambiente**
- **1 bustina di lievito**
- **scorza di limone grattugiata**
- **1 pizzico di sale**
- **cannella in polvere**

***Sbucciate le mele e tagliatele a cubetti, mettetele in una ciotola con il succo di limone e 1 cucchiaino di zucchero.***

***Lavorate per qualche minuto, possibilmente con uno sbattitore elettrico, le uova con lo zucchero, poi aggiungete la farina, il burro, un pizzico di sale, il lievito e la scorza di limone. Lavorate ancora per almeno 5 minuti.***

***Versate il composto in uno stampo imburrato e infarinato o ricoperto con carta da forno. Sul composto versate le mele, schiacciatele per farle penetrare nella crema. Spolverate con 4 cucchiaini di zucchero e cannella. Infornate nel forno già caldo a 180° per circa 45 minuti.***