**Ingredienti per 4 persone:**

500 g di mele, 200 g farina , 150 g zucchero di canna grezzo, 80 g burro, 2 uova 2 dl di latte, 1 bustina di lievito per dolci, la scorza grattugiata di ½ limone biologico, 2 cucchiai di pangrattato, 1 cucchiaio di zucchero a velo, cannella in polvere.

**Preparazione**: dopo aver sbucciato e tagliato a fettine le mele , sbattere le uova fino a renderle spumose, aggiungere la farina a pioggia e il latte , la scorza di limone e il lievito. Amalgamare bene il composto fino a renderlo omogeneo. Versare l’impasto in una tortiera del diametro di 22 cm circa e cospargerla di pangrattato. Disporre le fettine di mela a raggiera il burro e un po’di zucchero di canna e cannella in polvere . Cuocere in forno a 170° per circa un’ora