

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta di mele ricoperta alla marmellata di albicocche

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Cercate una torta di mele semplice, gustosa e veloce da preparare? La torta di mele ricoperta alla marmellata di albicocche farà al caso vostro. Con classici ingredienti e semplici passaggi la torta di mele ricoperta alla marmellata di albicocche è il dolce ideale per una prima colazione sana e genuina. Scopri le migliori [ricette con le mele](#).

### INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr  
BURRO AMMORBIDITO 200 gr  
ZUCCHERO 180 gr  
MELE medie - 2  
UOVA 3  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
LATTE se l'impasto è troppo duro - 2  
cucchiari da tavola  
BURRO prima d'infornare -

### PER DECORARE

MARMELLATA DI ALBICOCCHE

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la torta di mele ricoperta alla marmellata di albicocche: mettete all'interno di una scodella la farina, lo zucchero e il lievito, poi date una prima mescolata in modo tale da mischiare le polveri.





**2** Aggiungete a questo punto nella scodella, insieme alla miscela di farina, lievito e zucchero anche le uova e il burro ammorbidito e mescolate.





- 3** Amalgamate bene il tutto, nel caso l'impasto risultasse duro, aggiungete due cucchiari di latte e continuate a mescolare fino ad ottenere un'impasto morbido e omogeneo.





4 A questo punto prendete una tortiera, preferibilmente munita di chiusura a cerniera, imburatela e infarinatela, poi versate all'interno l'impasto appena preparato.





- 5 Sbucciate le mele e tagliatele a fettine non troppo sottili, in modo tale da non farle bruciare durante la cottura.



- 6 Distribuite le fette di mele a raggiera sopra l'impasto, facendo un pò di pressione in modo tale da farle penetrare leggermente all'interno della torta. Una volta che avrete ricoperto la torta con tutte le fette di mele, prima d'infornare aggiungete qualche fiocchetto di burro a crudo sulla torta.

Cuocete in forno ventilato preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti.



- 7 Trascorso il tempo di cottura, sfornate la torta e lasciatela raffreddare; prendete la marmellata di albicocche scaldatela leggermente, nel caso dovesse risultare troppo dura allungatela con un cucchiaino di acqua, poi con l'aiuto di un pennello, cospargete la marmellata sulla superficie della torta.

La torta di mele ricoperta alla marmellata di albicocche è pronta per essere servita.

