

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele: ricetta classica facile e soffice

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **torta di mele** è una ricetta classica che piace molto a bambini ed adulti, impossibile resistere davanti a un pezzetto, uno è troppo poco. È un dolce tipico che si fa in casa, ed è la "**ricetta della nonna**" per eccellenza. **Morbida, soffice**, al suo interno le mele formano quasi una crema che delizia il palato!

Tra i dolci con le mele è di certo la più amata.

Guarda la nostra collezione con le migliori ricette di [torta di mele classica](#).

Perfetta a colazione o per una pausa pomeridiana.

Una merenda sana grazie alla presenza di frutta e fatta in casa con prodotti genuini è ottima anche per

gli scolari. Alzi la mano chi non ha mai sentito il profumo di **torta alle mele fatta in casa**. Una ricetta con le mele antica ma sempre di moda che non risulta mai banale. Insomma il dolce perfetto in ogni occasione!

Qualora poi siate dei fans del riciclo vi proponiamo anche la ricetta della [torta di mele e pane raffermo](#) e sappiate che anche il [burro di mele](#) è buonissimo!

Se poi le amate così tanto quanto le amiamo noi, ecco per voi un'altra [ricetta di torta di mele senza burro](#), facile e buonissima!

Videoricetta per farla passo passo.

INGREDIENTI

MELE grandi - 4

FARINA 250 gr

OLIO DI SEMI DI MAIS oppure 80 g di

burro - 80 ml

UOVA 2

ZUCCHERO 150 gr

LIEVITO PER DOLCI 3 cucchiaini da tè

LATTE INTERO 90 ml

LIMONE non trattato - 1

GRANELLA DI ZUCCHERO facoltativo -

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la torta con le mele bisogna separare i tuorli dagli albumi e montare i primi con due cucchiaini di acqua e lo zucchero. Setacciare la farina con il lievito. Per preparare questa **torta di mele soffice** dovrete iniziare sbucciando e rimuovendo il torsolo alle mele.

Trasferitele, quindi, in una ciotola e irroratele con il succo di mezzo limone.



2 A questo punto dedicatevi all'impasto: prendete le uova e dividete i tuorli dagli albumi.

Fate montare i tuorli, prima un po' da soli aggiungendo giusto un paio di cucchiaini d'acqua e successivamente con lo zucchero. Lasciate montare fino a che la massa non diventi chiara e spumosa.



3 Nel frattempo setacciate la farina ed il lievito e metteteli da parte.

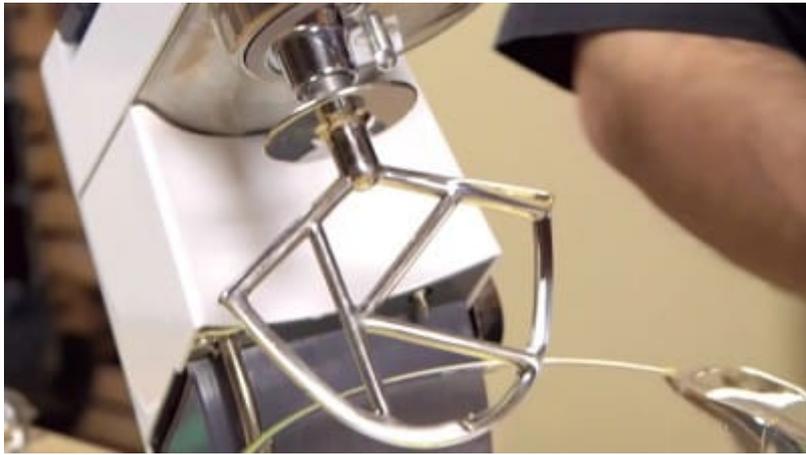


4 Aromatizzate la montata di tuorli con la scorza grattugiata di un limone intero e mescolate.





- 5** Sostituite il gancio dell'impastatrice, cambiate la frusta con il gancio a foglia e iniziate ad incorporare alla montata di tuorli la farina con il lievito, l'olio, metà del latte a disposizione ed un pizzico di sale.





- 6 Verificate la densità dell'impasto e qualora fosse troppo denso, aggiungete la parte rimanente del latte.



- 7** Montate, ora, gli albumi a neve ben ferma ed incorporateli all'impasto mescolando dal basso verso l'alto.





- 8** Rivestite il fondo di uno stampo da 24 cm di diametro con un foglio di carta forno, imburrate e infarinate il tutto.

Trasferite la pastella nello stampo, affettate le mele messe da parte e disponete le fettine in verticale nella pastella in modo tale che possano toccare il fondo dello stampo.





- 9 Distribuite a piacere dello zucchero semolato prima della cottura, quindi infornate a 190°C in forno statico e lasciate cuocere per circa 40 minuti.





10 Una volta cotta, lasciatela intiepidire, quindi estraete la torta di mele dallo stampo e servitela una volta completamente fredda.





CONSIGLIO

Torta di mele, le varianti più gustose:

[Torta di mele farcita](#)

[Torta di mele e cioccolato](#)

[Torta di mele capovolta](#)

[Torta di mele ferrarese](#)

[Torta di mele di Editta](#)

[Torta di mele e pane](#)

[Torta di mele tedesca](#)

Utilizzo l'olio o il burro?

Questa ricetta prevede l'utilizzo dell'olio di semi ma nulla vi impedisce di sostituirlo con pari quantità di burro. La differenza sta nel risultato che volete ottenere: con l'olio otterrete una torta più soffice, con il burro risulterà leggermente più pesante.

Quali mele utilizzo?

In base alla nostra esperienza possiamo dirvi che delle Golden vanno benissimo, altrettanto adatte sono le mele renette. Se invece volete conferire alla torta un sapore più acidulo potrete scegliere delle Granny Smith...insomma a ciascuno la propria mela!

Forno statico o forno ventilato?

Noi abbiamo utilizzato il forno in modalità statica, se preferite il ventilato ricordatevi di abbassare il termostato di almeno 10 gradi.

Altre ricette con le mele?

Se volete cimentarvi con altre ricette, provate queste:

[Crostata di mele con crema pasticcera](#) (VIDEO)

[Bizcocho de manzana - dolce di mele](#) (VIDEO)

Per quanto tempo si riesce a conservare questa torta?

Vedrai che non avrai bisogno di conservarla, la consumerai prima che si deteriori. Comunque la puoi conservare coperta per 4-5 giorni.

Se non ho l'impastatrice posso lo stesso provare a fare questa torta?

Sicuramente si! La torta di mele è forse una delle preparazioni più antiche che abbiamo ed una volta, le nostre nonne, non avevano l'impastatrice ma braccia forti per mescolare...quindi dotiamoci di volontà e procediamo con una bella ciotola ed un bel cucchiaino di legno!