

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bizcocho de manzana - dolce di mele

LUOGO: [Sud America](#) / [Brasile](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Cosa c'è di più bello del preparare un dolce fatto in casa con le proprie mani? La cucina che profuma di buono e la soddisfazione di creare da sé qualcosa è davvero impagabile. Ed è per questo che vogliamo darvi un consiglio! Appena avrete la possibilità, dovete assolutamente provare la ricetta del bizcocho de manzana-dolce di mele, perché è davvero squisito! Farlo non è assolutamente difficile, anzi è un dolce talmente facile che vi permetterà di dedicarvi ad altro mentre cuoce. Si tratta di una torta molto rustica poiché ha al suo interno la farina integrale che la rende meno raffinata e ovvio la decisa e massiccia presenza di

mele la rende molto umida al suo interno. Provate questa ricetta deliziosa e saprete che si mantiene morbida per molti giorni. La cosa spettacolare in questo dolce è che intorno ai singoli dadini di mela è come se si formasse un accumulo di pastella che impedisce che le stesse mele ricadano sul fondo ma anzi siano presenti nell'intera fetta. Un dolce squisito di cui ve ne innamorerete fin dal primo morso! Anzi siamo sicuri che una fetta soltanto non vi basterà! Insomma questa torta di mele è davvero saporita ma soprattutto semplice da fare, e se amate sentire in bocca il sapore delle mele, vi consigliamo di tagliarle a tocchetti non troppo piccoli in modo che siano belli consistenti all'assaggio. Provate questa ricetta deliziosa e magari fateci sapere se avete apportato modifiche utilizzando spezie e aromi diversi. Se poi amate alla follia come noi i dolci a frutta, ve ne consigliamo anche un altro molto saporito: provate questa con [pere e cioccolato](#), davvero speciale!

INGREDIENTI

FARINA INTEGRALE 500 gr

MELE 750 gr

BURRO 250 gr

ZUCCHERO DI CANNA 350 gr

SEMI DI ANICE 1 cucchiaino da tè

CHIODI DI GAROFANO MACINATI ½
cucchiaini da tè

UOVA 6

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il Bizcocho de manzana - dolce di mele per prima cosa pulite le mele e tagliatele a dadini, quindi raccoglietele in una ciotola grande.



2 Aggiungete la farina integrale alle mele e mescolate bene, coprite con della pellicola e

lasciate riposare a temperatura ambiente per almeno 4 ore.



- 3 Raccogliete in un macinino elettrico, i semi di anice e i chiodi di garofano e tritateli finemente, mettete dapparte le spezie macinate.



4 Prendete lo zucchero di canna, versatelo nella ciotola dell'impastatrice, aggiungete il

burro ammorbidito e iniziate a lavorare, fino ad ottenere un composto morbido e cremoso.





- 5** Quindi aggiungete nell'impastatrice le uova, avendo l'accortezza di aggiungerle una per volta, in modo tale da farle amalgamare bene all'impasto.



- 6** Aromatizzate l'impasto con l'anice e i chiodi di garofano macinati, messi da parte in precedenza, insaporite con un pizzico di sale. Una volta che l'impasto è pronto, versatelo nella ciotola con le mele e la farina, mescolate bene con un cucchiaio in modo tale da fare amalgamare bene tutti gli ingredienti tra di loro.



- 7 Trasferite il composto in uno stampo da 24 cm di diametro foderato con un foglio di carta forno e infornate a 180°C per circa un'ora.



8 Una volta cotto il dolce, fate sempre la prova stecchino, sfornatelo, fatelo riposare un pochino ed estraetelo dallo stampo. Lasciate freddare completamente e servite in tavola.

