

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Delizia alle mele

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

MELE 4

FARINA 450 gr

ZUCCHERO 200 gr

UOVA 1

BURRO oppure margarina - 150 gr

YOGURT (oppure 125 g di panna) - 125 gr

AROMA ALL'ARANCIA fialetta - 1

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

BURRO 25 gr

ZUCCHERO A VELO

SALE 1 pizzico

Quando si ha bisogno di una coccola dolce, ci si deve abbandonare ad essa! Che sia un dolce alla frutta come la delizia alle mele o una semplice [torta allo yogurt](#) non importa, basta che sia sana e nutriente!

E questa torta alle mele lo è eccome! Frgrante e profumata sarà una carezza per l'anima!

Provate anche la [torta delizia al limone](#), profumata e gpolosa!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare questo dolce con le mele per prima cosa miscelate la farina con 80 g di zucchero, quindi formate con questo composto una fontana.



- 2 Versate, nel centro della fontana, l'uovo, il burro a pezzetti, lo yogurt (o la panna), l'aroma arancia, il sale, i semi di una bacca di vaniglia ed, infine, il lievito setacciato.







- 3 Lavorate il tutto a mano fino ad ottenere un impasto liscio e compatto. Avvolgete il panetto su carta forno e fate riposare in frigorifero.



- 4 Nel frattempo pulite e tagliate le mele a fettine.



- 5 Dividete il panetto a metà e stendete la prima metà in una sfoglia sottile con la quale potrete foderare una teglia rettangolare (27x40 cm) ricoperta da carta forno.





- 6** Distribuite su questa base d'impasto le mele tagliate a fettine sottili sulle quali distribuirete lo zucchero rimanente e qualche fiocchetto di burro.





- 7 Stendete la seconda metà dell'impasto e ricoprite con questa seconda sfoglia lo strato di mele. Sigillate i bordi aiutandovi con i rebbi di una forchetta.



8 Cuocete in forno a 180°C per 30 minuti.



- 9 Fate freddare il dolce, una volta cotto, quindi tagliatelo in quadrotti e cospargete di zucchero a velo.



CONSIGLIO

Posso farla tonda?

Sì utilizza uno stampo da 26/28 cm

Posso utilizzare lo zucchero di canna?

Sì, il colore sarà più bruno ma sarà buonissima!

Adoro questa ricetta, mi daresti altre ricette di dolci con le mele?

Ecco altre proposte dolci con le mele:

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

[Strudel di mele con pasta sfoglia](#) (VIDEO)

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

[Muffins alle mele con streusel](#) (FOTO)

[Torta di mele all'arancia](#) (FOTO)