

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di mele di ciolyna

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

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



Quella che vi proponiamo è la ricetta del **dolce di mele di ciolyna**, una torta rustica ma delicata dal sapore inconfondibile. Facile da fare facilissima da mangiare! Si tratta di un dolce dal sapore antico, di certo tra i più fatti in casa. Facile da fare, lascerà un profumo incredibile in casa. La ricetta che vi proponiamo è appunto quella dei ciolyna una nostra utente del forum, che ci dà in base alla sua esperienza, ci dà la sua versione golosa. I dolci alle mele si sa, sono i preferiti da grandi e piccoli e questa versione sarà di certo molto buona!

Se amate le mele, fatta questa vi consigliamo di provare anche la ricetta dello [strudel alle mele](#): eccezionale!

INGREDIENTI

200 g di farina
180 g di zucchero
100 g di burro
50 g di fecola di patate
4 uova
600 g di mele renette
100 g di uva sultanina
50 g di pinoli
la scorza grattugiata di un limone
un pizzico di sale
una presa di cannella in polvere
1 bustina di lievito vanigliato.

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare il dolce di mele di ciolyna, inn una terrina sbattete le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.

Unite la scorza di limone, il sale, la cannella, la farina miscelata e setacciata con la fecola e il Lievito e da ultimo il burro liquefatto tiepido, amalgamando bene. Aggiungete all'impasto metà delle mele sbucciate e tagliate a fettine sottili, i pinoli e l'uva sultanina. Versate il tutto in una tortiera del diametro di 26 cm imburrata ed infarinata, livellando bene.

Coprite con le rimanenti fettine di mele e cuocete nella parte bassa del forno già caldo (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: parte centrale, 190°C) per 50-60 minuti.

CONSIGLIO

Potrei utilizzare le pere al posto delle mele?

Certo, ottima idea anche quella!

Potrei invece utilizzare lo zucchero di canna?

Certo, scegli però quello integrale che è ancora meglio!

Non amo molto la cannella, potrei evitare di metterla?

Sì assolutamente!