

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di mele

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Tra i dolci che fanno subito atmosfera di casa, che ricordano le nonne, le zie, i pomeriggi in compagnia, il **dolce di mele** è di certo uno dei primi della lista. Questa ricetta dal sapore delicato ma preciso, vi permetterà di rivivere le magiche atmosfere delle merende e delle colazioni di un tempo. Seguendo questa ricetta proverete un dolce unico, molto morbido, perfetto sia da tuffare nel latte a colazione, ma anche ideale da mangiare accompagnandolo con un thé.

Provate la ricetta e fateci sapere se è stata di vostro gradimento! Se amate poi i dolci alla frutta, perché non provate anche la [delizia alle mele](#)? È proprio tanto buona!

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**, assicuratevi di avere tutti gli ingredienti su un piano di lavoro in modo da averli a portata di mano quando serviranno. In 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.

Iniziamo:



2 In una terrina sbattete le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.



3 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



- 4 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.



- 5 Ed ecco il dolce finito...





6 Ed una fetta:



CONSIGLIO

Come mai si deve setacciare la farina?

Si setaccia perché in questo modo si eliminano tutti i grumi dalla farina.

Ma potrei aggiungere della farina di cocco?

Sì ci sta benissimo!

Quanto tempo si conserva?

Puoi conservare il dolce alle mele sotto ad una campana per torte per 3-4 giorni.