

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Dolce di mele all'antica

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

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



Il **dolce di mele all'antica** è una torta irresistibile. Di certo è perfetta per una pausa golosa, ma è talmente buona ed elegante che di certo può essere presentata a fine cena, magari accompagnata con una pallina di gelato. La frolla friabile, l'interno cremoso e le mele in superficie rendono questo dolce alle mele tra i più buoni in circolazione. Ecco allora tutti i segreti per farlo buonissimo!

Se non resistete a questo tipo di dolci, vi consigliamo di realizzare anche la ricetta della t

[orta di mele farcita](#): strepitosa!

### INGREDIENTI

500 g di pastafrolla  
un barattolo di marmellata di amarene o del gusto che preferite.

### PER LA PASTA MONTATA SOFFICE

3 uova  
125 g di farina  
125 g di zucchero  
1/2 bustina di lievito  
la scorza di un limone grattato  
un pizzico di sale.  
  
6 mele

# PREPARAZIONE

1 Imburrare la teglia e rivestirla con la pastafrolla facendola aderire bene alle pareti, versare su di essa la marmellata.

Montare le uova con lo zucchero, la farina, il lievito, la scorza di limone e il sale.

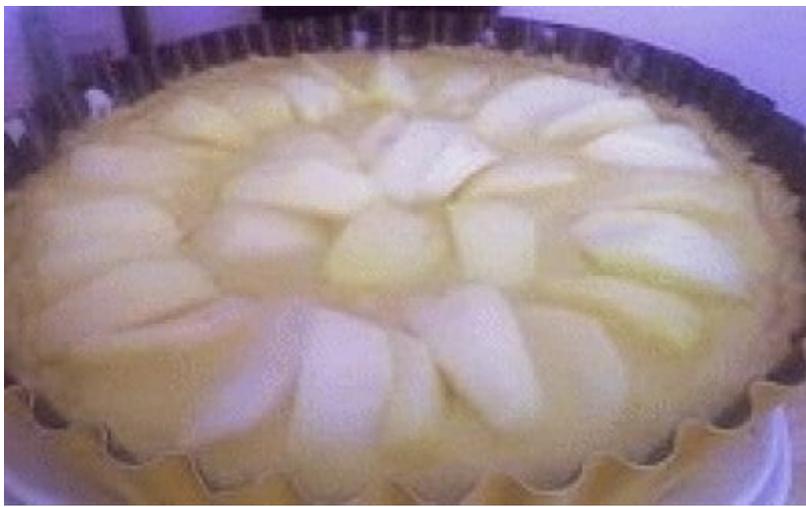
Versare il composto sopra la marmellata.

Sbucciare le mele, tagliarle a fette non troppo sottili e adagiarle sulla torta.

Infnare per circa un'ora a 170°.









## CONSIGLIO

**Non ho quel tipo di stampo cosa posso usare?**

Va benissimo anche uno tondo, semplice, non farà la differenza sul gusto.

**Come so di aver imburrato bene lo stampo?**

Cerca di strofinare il burro stesso in ogni parte della superficie.

**Quale marmellata ci sta bene?**

In realtà si prestano un po' tutte, anzi un motivo in più per farla e rifarla!