

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alle mele e allo zenzero

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

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



PER LA TORTA

- 5 mele golden o renette
- 200 g di farina
- 150 g di zucchero
- 2 uova
- 50 g di burro
- 1/2 bicchiere di latte
- 2 chucchiaini di zenzero
- cannella in polvere
- 1 bustina di lievito per dolci.

PER LA CREMA

- 1 bicchiere di latte
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1/2 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaino abbondante di zenzero
- 1 tuorlo d'uovo
- una scorza di limone.

PREPARAZIONE



- 2 Preparare l'impasto: sciogliere per prima cosa lo zenzero nelle uova e nello zucchero, poi energicamente sbattere, per incorporare aria all'impasto fin da subito, mescolare poi tutti gli ingredienti. L'impasto risulterà piuttosto corposo.



3 Imburrare una teglia da forno. Sbucciare le mele e affettarle in fettine non troppo sottili.



4 Stendere l'impasto nella teglia, e pian piano a cerchio, disporre le fettine di mele.

Informare in forno preriscaldato.



5 Cuocere per circa 60 minuti.



6 Nel frattempo preparare la crema: amalgamare bene gli ingredienti, aggiungendo il cucchiaino di zenzero, poi mettere il composto sul fuoco, girandolo con una scorzetta di limone infilzata nella forchetta, mantenere sul fuoco finché non diventa soda, compatta, della consistenza giusta per essere spalmata.



- 7 Sfornare la torta e spalmare bene la crema sulla superficie con uno strato sottile. Lasciare raffreddare.

NOTE