

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di mele - Apfelkuchen

di: *la spaghetтата*

LUOGO: **Europa / Austria**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 DI RAFFREDDAMENTO



Torta di mele o Apfelkuchen, la versione austriaca della più famosa Apple pie...proviamo anche questa di torte di mele più se ne conosce meglio è!

## PER LA TORTA

2 kg di mele  
125 g di burro  
125 g di zucchero  
1 bustina vaniglia  
un pizzico di sale  
3 uova intere  
1 albume  
250 di farina  
3 cucchiaini di lievito per dolci  
1 bicchiere di latte a temperatura ambiente.

## PER LA SBRICCIOLATA

80 g di burro  
75 g zucchero  
1 bustina di vaniglia  
150 g farina

## PREPARAZIONE

- 1 Lavorare il burro con lo zucchero poi aggiungere le uova e l'albume e mescolare bene.



- 2 Aggiungere la vaniglia quindi setacciare la farina e il lievito e infine aggiungere il latte.

Versare la crema ottenuta in uno stampo con i bordi a cerniera foderata con della carta forno.

Prendere le mele tagliate a fette e metterle sopra la crema fino a coprirla totalmente.



3 Quindi fate un po' di pressione.

In un secondo momento mettete in una ciotola il burro, lo zucchero, la vaniglia, il tuorlo e la farina.

Sbriciolate con le mani e vedrete che otterrete delle palline d'impasto.



4 Prendete il composto e iniziate a sbriciolarlo sulle mele.



5 Infornate a 170°C per 50 - 60 minuti.



6 Fate freddare e poi spolverate di zucchero a velo.



7 Potete accompagnarla con un bella mousse di mele.