

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele al profumo di limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

120 g di burro a temperatura ambiente

300 g di zucchero

4 uova

succo e scorza grattugiata di un limone grande

una bustina di lievito in polvere

una bustina di vanillina

400 g di farina

3 tazzine di latte circa.

Mele a piacere (in questo caso ne avevo usate 3 grandi)

succo di 1 limone grande

1 cucchiaio di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Spremete il succo del limone e mettetelo in una ciotola. Sbucciate le mele e fate dei tagli

lungo il dorso degli spicchi che userete per la decorazione. Incidete abbastanza, ma fate attenzione a non affondare troppo, altrimenti tagliate via il pezzo!



- 2 Se volete, fate anche dei pezzetti da mettere all'intero dell'impasto. Versate le mele nella ciotola con il succo di limone, aggiungete un cucchiaino di zucchero e girate in modo da bagnare tutti i pezzi. Lasciateli ad insaporire, ricordando di rigirarli di tanto in tanto



- 3 Montare lo zucchero con i burro.



4 Aggiungere poi i tuorli (mettendo gli albumi da parte), il succo del limone e la scorza.



5 Una volta amalgamato bene il tutto, aggiungere la farina, la vanillina e il lievito. Aggiungere una tazzina alla volta il latte. La quantità di latte è indicativa, dipende molto dalla grandezza dei tuorli. L'impasto non deve essere liquido ne troppo duro. Non so se si vede dalla foto, è abbastanza elastico.



- 6** A questo punto montare a neve gli albumi. Se avete fatto i tocchetti di mela, pescateli dal limone, aggiungeteli all'impasto prima degli albumi e poi aggiungere anche gli albumi delicatamente, dall'alto verso il basso (non ho fotografato questo passaggio). Imburrate e infarinate una teglia rotonda e versatevi l'impasto. Disponete come preferite gli spicchi di mela. Io al centro ho tentato di creare un fiore





7 Infornate nel forno preriscaldato per 40 minuti circa a 180°, o comunque fino a quando non avrà un bel colore dorato



8 Spero vi piaccia, io l'adoro!



9 particolare degli spicchi tagliati che rimangono a vista

