

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele capovolta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La torta di mele capovolta è una torta leggermente diversa non fosse altro che per la disposizione degli ingredienti: le mele si mettono sul fondo della tortiera e l'impasto sopra, un po' il concetto della **tarte tatin**. Insieme alla [torta al cioccolato](#) è uno di quei dolci che fa sempre piacere fare, soprattutto per il gran bel profumo che lasciano in casa... provatela, è una bella alternativa! Guarda la nostra raccolta di [ricette con le mele](#).

Se amate le torte soffici, provate anche queste ricette:

[torta di mele soffice](#)

[torta senza uova](#)

[torta di mele e yogurt](#)

INGREDIENTI

UOVA 2

FARINA 100 gr

BURRO 50 gr

ZUCCHERO 75 gr

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

LIMONE scorza e succo - 1

MELE 2

PREPARAZIONE

1 Per realizzare il dolce, sbattete le uova come per una frittata, aggiungete la scorza grattugiata di un limone possibilmente biologico, altrimenti che sia ben lavato.

Unite, poi, lo zucchero e il succo di limone estratto dallo stesso limone usato per la buccia. Mescolate con la frusta dopo l'aggiunta di ciascun ingrediente così da ottenere una miscela uniforme.





2 Mescolate con cura, quindi incorporate la farina setacciata, il burro fuso ancora caldo e

per ultimo il lievito anch'esso setacciato per evitare che rimangano dei grumi poco gradevoli.





- 3 Foderate il fondo di uno stampo a cerniera con un foglio di carta forno, quindi imburrate ed infarinate tutto.

Fate vostra la buona abitudine di sbattere due o tre volte lo stampo dopo averlo infarinato, in questo modo rimuoverete la farina in eccesso; rimarrà, infatti, solo un leggerissimo strato di farina, sufficiente affinché la torta si stacchi facilmente dallo stampo.



- 4 Tagliate le mele a spicchi dopo averle sbucciate e dopo aver rimosso il torsolo centrale; distribuite gli spicchi sul fondo della tortiera cercando di realizzare uno strato uniforme

coprendo tutta la superficie.



- 5** Versate la pastella preparata in precedenza sullo strato di mele cercando di livellarla e coprire uniformemente tutte le mele.



- 6** Non vi resta che infornarla a 180°C, in forno ventilato, per circa 30 minuti.

Verificate il giusto grado di cottura inserendo uno stuzzicadenti nella parte centrale, se questo esce pulito e senza briciole allora la torta è pronta.



7 Una volta cotta, sfornate il dolce e lasciatelo freddare, quindi estraetelo dallo stampo e decoratelo con dello zucchero a velo.



CONSIGLIO

Molto carina come idea! Come si presenta?

E' particolare proprio perchè è capovolta, ovvero le mele stanno sotto, sarà una grande sorpresa per i vostri ospiti. Da fuori, infatti, sembrerà un semplice torta di pan di spagna mentre, quando taglierete la prima fetta, ecco la sorpresa! Apparirà un godurioso strato di mele!

Per renderla più golosa posso aggiungere delle gocce di cioccolato?

Sì non ci stanno affatto male!

Quanto tempo posso conservare questa torta di mele?

In un contenitore per torte puoi conservarla per 5 giorni.