

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele e cioccolato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Torta di mele e cioccolato: una [torta di mele](#) un po' diversa dal solito.

Il cioccolato al latte, molto più dolce del cioccolato fondente ma non così stucchevole come il cioccolato bianco, arricchisce l'impasto e crea un piacevole contrasto di sapore e consistenza con le mele.

L'unica attrezzatura di cui avrete bisogno saranno delle semplici **fruste elettriche** con le quali amalgamare gli ingredienti e uno **stampo** per la cottura....tutto qui.

Provate questa **ricetta** di torta di mele per

realizzare un dolce soffice e profumato alla frutta davvero da urlo!

Se amate in modo particolare questo ingrediente, vi consigliamo anche queste altre ricette con le mele:

[stufato di manzo con le mele](#)

[pollo arrosto con mele e cannella](#)

[composta di peperoni e mele](#)

[torta di mele e yogurt](#)

INGREDIENTI

MELE GOLDEN 500 gr

ZUCCHERO 150 gr

FARINA 180 gr

UOVA 3

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

RUM 50 ml

LATTE INTERO 100 ml

CIOCCOLATO AL LATTE 100 gr

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

BURRO per lo stampo -

ZUCCHERO A VELO

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la torta di mele e cioccolato, sbattete con delle fruste elettriche, le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



2 Aggiungeteci un pizzico di sale, il latte e il rum e mescolate gli ingredienti.



- 3 Setacciate la farina, il lievito e la cannella e unite questo composto di ingredienti secchi alle uova mescolando dal basso verso l'alto così da non smontare la pastella.





- 4 Mondate le mele, sbucciatele, affettatele e aggiungeteci un po' di farina, questa farà sì che le mele possano rimanere sospese nell'impasto piuttosto che cadere sul fondo della torta. A questo punto tuffatele nella pastella e mescolate molto delicatamente.



5 Tritate il cioccolato grossolanamente al coltello, se preferite potete utilizzare

direttamente le gocce di cioccolato e aggiungetele al composto mescolando bene affinché si possano distribuire uniformemente.



- 6 Prendete uno stampo rotondo del diametro di 24 cm imburратelo e infarinatelo bene affinché la torta possa staccarsi bene una volta cotta e versateci il composto.

Livellate bene la pastella così da ottenere uno strato uniforme.





7 Mettete in forno preriscaldato a 200°C e fate cuocere per circa un'ora.



8 Spolverizzate la superficie del dolce con dello zucchero a velo se vi piace. La torta di mele e cioccolato è pronta per essere divorata!

CONSIGLI E CURIOSITÀ

Lo sappiamo tutti, la torta di mele è proprio la **classica ricetta** per la quale ciascuno ha la sua versione preferita.

Per avere già delle varianti interessanti vi sarà sufficiente variare il tipo di **mela** e in questo caso anche di cioccolato: potrete usare infatti sia il **cioccolato fondente** che il **cioccolato bianco** al

posto di quello al latte e avrete già un dolce diverso!

Che tipo di mele conviene usare?

Vanno bene un po' tutte, ma tu prova con le Red delicious, o le Fuji.

L'ho provata ed è venuta benissimo! Ne avete altre da consigliarmi?

Noi ne abbiamo provate un'infinità e se avete bisogno di **altre versioni**, altrettanto golose, della torta di mele sarà sufficiente navigare nel portale.

Se volete qualche suggerimento, eccone qui qualcuna da cui trarre spunto.

[Torta di mele di Editta](#) (VIDEO)

[Torta di mele tedesca](#) (VIDEO)

[Torta di mele all'arancia](#) (FOTO)