

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele e pane

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La [torta di mele](#) e pane è un dolce d'altri tempi, una **ricetta della nonna** che, con la sua sapienza e saggezza, riusciva con pochissimi ingredienti e con pochi abili movimenti a creare un dolce.

Questo è anche un dolce del recupero, si può preparare, anzi si deve preparare, con del pane possibilmente vecchio di un giorno al quale si aggiungono davvero pochi ingredienti, praticamente pochi di più rispetto a del semplice pane burro e marmellata e voilà il dolce è fatto!

Fare questa torta di mele è semplicissimo e potrete farvi aiutare anche dai bambini che si divertiranno tanto a prepararla con voi.

Provate questa ricetta appena vi viene voglia di dolce e poi se amate questo ingrediente, vi lasciamo anche queste altre ricette con le mele:

[torta di mele rustica](#)

[torta di mele ferrarese](#)

[torta di mele tedesca](#)

INGREDIENTI

PANE RAFFERMO 6 fette

MELE RENETTE 1

BURRO 60 gr

MARMELLATA del gusto che preferite - 70 gr

LATTE INTERO

ZUCCHERO 100 gr

PREPARAZIONE

1 QUando volete fare la torta di mele e pane, per prima cosa prendete una teglia o una pirofila da 4 porzioni, vanno benissimo anche quelle in alluminio usa e getta.

Iniziate spalmando sulle prime tre fette 30 g del totale a disposizione, quindi spalmate metà della marmellata a disposizione distribuendola tra le tre fette.





- 2 Trasferite le prime tre fette di pane condito nella pirofila cercando di coprirne completamente il fondo.



- 3 Sbucciate e affettate finemente la mela, quindi distribuitela sullo strato. Distribuite anche metà dello zucchero a disposizione.



- 4 Imburrate e spalmate con la marmellata anche le altre tre fette di pane usando 30 g di burro e la marmellata rimanente, quindi passate il lato senza marmellata nel latte. Disponete le fette sullo strato di mela con la parte inzuppata rivolta verso l'alto.





5 Cospargete di zucchero e distribuite il burro rimanente in fiocchi.





6 Infornate a 180°C per 25 minuti, quindi sfornate, fate freddare e servite.



CONSIGLIO

Che tipo di pane devo usare per questo tipo di dolce?

Qualsiasi tipo di pane raffermo da recuperare va bene! Se poi volete proprio fare questo dolce e non avete del pane raffermo, potete usare tranquillamente anche del pane in cassetta.

Posso usare la marmellata del mio gusto preferito o devo usare della marmellata d'albicocche?

Assolutamente, utilizza la marmellata che più ti aggrada. Anzi! Potresti pensare anche di usare altre composte come la crema di castagne o della crema di nocciole.

Sono intollerante al lattosio, questo dolce viene bene anche con burro senza lattosio?

Certo! Scegli però il burro che più ti piace, non tutti i burri senza lattosio sono gradevoli.

Cercavo una ricetta di un dolce di mele un po' più elaborato, cosa mi consigliate?

Potresti provare con questi:

[Crostata di mele con crema pasticcera](#) (VIDEO)

[Strudel di mele con pasta sfoglia](#) (VIDEO)

[Bizcocho de manzana - dolce di mele](#) (VIDEO)

[Muffins alle mele con streusel](#) (FOTO)

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