

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele farcita

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

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *30 MINUTI DI RIPOSO DELLA PASTA*



Che buona la torta di mele farcita! Avete voglia di una [torta di mele](#) un po' diversa dalla classica torta morbida? Ecco qui una torta a metà tra la **crostata coperta** e una torta di mele un po' più classica.

Si tratta di due strati di [frolla](#) friabilissima farciti di confettura, noi abbiamo usato quella di albicocche ma voi scegliete la vostra preferita, mele e uvetta.

Fate cuocere il tutto fino a doratura della frolla ed il gioco è fatto!

E se amate in modo particolare questa frutta vi proponiamo una serie di ricette con le mele davvero

gustose:

[torta di mele rustica](#)

[torta di mele ferrarese](#)

[torta di mele e pane](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

TUORLO D'UOVO 4

ZUCCHERO 120 gr

BURRO 150 gr

MELE 2

UVETTA 50 gr

PINOLI 40 gr

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO A VELO

MARMELLATA O CONFETTURA del gusto

che preferite -

PREPARAZIONE

- 1 Lavorate nell'impastatrice dotata di gancio a foglia la farina insieme allo zucchero ed il burro ammorbidito a pezzi, i tuorli ed il pizzico di sale.

Lasciate lavorare a macchina fino a che non otteniate un composto sbriciolato.







- 2** Trasferite il composto sul piano di lavoro e compattatelo a mano impastando energicamente. Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e riponetela in frigorifero per almeno un'ora.

Per far si che si raffreddi più velocemente potrete schiacciare la palla in un disco, facendo in questo modo il freddo potrà penetrare più velocemente.



- 3** Una volta freddato, dividete l'impasto in due parti, una parte leggermente più grande dell'altra. Per una questione di praticità dividete l'impasto solo dopo averlo ammorbidito

leggermente battendolo con il mattarello.



- 4 Imburrate uno stampo per crostate da 20 cm e foderatelo con la parte più grande d'impasto che avrete steso con il mattarello a circa 1/2 cm di spessore.

Bucherellate il fondo della pasta con i rebbi di una forchetta.





5 Distribuite sul fondo un lieve strato di marmellata, del gusto prescelto, quindi le mele a fettine.

Aggiungete, successivamente, l'uvetta ammollata con del Rum o un liquore a scelta e strizzata ed i pinoli.





6 Coprite il tutto con la seconda parte d'impasto steso sempre a circa 1/2 cm di spessore, bucherellate anch'essa.

Realizzate delle decorazioni a piacere con i ritagli di pasta frolla e posizionateli sulla torta.





7 Infornate in forno statico a 180°C per 40 minuti o fino a doratura completa della frolla.



8 Sfornate il dolce, fatelo intiepidire, estraetelo dallo stampo e fatelo freddare completamente prima di servirlo.

Se vi piace potrete anche spolverarlo con dello zucchero a velo.



CONSIGLIO

Come mai la pasta frolla deve riposare in frigorifero prima di essere cotta?

Il passaggio in frigorifero della pasta frolla le consente di stabilizzarsi evitando che in cottura si ritiri o si rompa.

Non mi piace l'uvetta, la posso togliere?

Certo che la puoi togliere, se ti piace potresti anche pensare di sostituirla con gocce di cioccolato per un risultato più goloso.

Esiste solo questa versione ?

Questa torta di mele farcita ricorda un po' la torta di mele di [Nonna Papera](#), ma ce ne sono altre

centomila versioni! Se avete voglia di scoprirne qualche altra, ecco qualche suggerimento:

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

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

[Torta di mele al cioccolato](#) (VIDEO)

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