

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele ferrarese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **torta di mele ferrarese** è un dolce semplice è squisito da fare. Si prepara con pochi ingredienti come per fare un [plumcake](#), ma l'aggiunta di mele dà di certo quel tocco in più!

Si tratta di una [torta di mele](#) morbida e gustosa, salutare e con la quale potrete fare il pieno d'energia già sin dalla colazione, sarà perfetta per una dolce pausa o per dare il buongiorno!

Sapete che con questa frutta non si fanno solo dolci, ecco una serie di ricette salate con le mele:

[patè di fegatini alle mele](#)

[cocktail di gamberi avocado e mele](#)

[stufato di carne e mele](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr

UOVA 2

ZUCCHERO 140 gr

LATTE INTERO 6 cucchiaini da tavola

BURRO 20 gr

SCORZA DI LIMONE pezzetto - 1

MELE piccole - 2

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

ZUCCHERO da cospargere alla fine -

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la torta ferrarese, montate le uova con lo zucchero nell'impastatrice dotata di frusta.





- 2 Setacciate la farina ed il lievito che unirete alle uova una volta che queste risulteranno ben spumose e chiare mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il tutto.



3 Unite anche il latte e la scorza grattugiata di un limone. Amalgamate bene.



4 Sbucciate ed affettate le mele, distribuitele sul fondo di uno stampo a cerniera di 20 cm di diametro imburrito ed infarinato oppure il cui fondo sia stato foderato con un foglio di carta forno.



- 5** Distribuite dei fiocchetti di burro e dello zucchero semolato sullo strato di mele, quindi versatevi il composto che dovrete livellare bene.

Infornate lo stampo a 180°C in modalità statica per circa 35 minuti, verificando sempre il grado di cottura con la prova stecchino.





- 6 Sfornate la torta una volta cotta, lasciatela intiepidire quindi estraetela dallo stampo sottosopra e fatela freddare completamente prima di servirla in tavola.





CONSIGLIO

La torta di mele ferrarese è un dolce molto saporito, perfetto per chi ha voglia di fare una torta a frutta buona e veloce.

Che origine ha?

E' una torta che affonda le sue radici in Emilia Romagna e alcuni reperti storici ne danno testimonianza dal 55!

Quanto tempo si conserva?

Sotto una campana per dolci puoi conservarla per 4 o 5 giorni