

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele infallibile

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Questa ricetta vi farà ricredere nelle vostre capacità A prova di ogni forno !! Vi consiglio di inserire le mele nell'impasto perchè sembra che all'interno ci sia una crema squisita e anche perchè il composto non risulta assolutamente secco. Provare per credere.

INGREDIENTI

- 1 Kg di mele renette
- 400 g di farina per torte
- 250 g di zucchero più quello da spolverare sulla torta
- 150 g di burro a temperatura ambiente
- 2 uova
- 250 g di latte
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci
- la buccia grattugiata di un limone.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere gli albumi a neve ben soda con un pizzico di sale.
In un'altra terrina unire la farina, lo zucchero, il burro a pezzetti, i tuorli, il latte e la buccia di limone. Lavorare prima tutto il composto con le mani e poi con le fruste a gancio.

Unire gli albumi al composto delicatamente con un mestolo. Aggiungere il lievito spolverandolo tramite un setaccio.

Imburrare e infarinare la teglia (26 cm). Versarvi il composto .Sbucciare le mele e tagliarle a spicchi.

Sistemare a corona le fettine di mele e spargervi sopra un po' di zucchero. Infornare a 170° e cuocere per circa un'ora e venti minuti. (Una variante di questa torta potrebbe essere quella di mescolare le mele tagliate a fettine sottili nel composto in modo da rendere l'impasto più soffice).