

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alle mele e lamponi

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

DOSI PER: [84 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

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



La **torta alle mele e lamponi** è un [dolce](#) dal **sapore autunnale**, adatto sia per la **colazione** che per la **merenda**, semplicissima da preparare anche per i meno esperti. La **torta di mele e lamponi** è una **ricetta squisita**, umida e ricca di sapore, carica di frutta saporita e succosa. Ottima e ghiotta sia per gli adulti che per i bambini, un dolce che piace proprio a tutti; se vuoi cucinare questa buonissima torta alle mele e lamponi, non dovrai far altro che seguire la nostra ricetta con passo passo fotografico.

Se anche tu ami le **torte di frutta, soffici, umide e avvolgenti**, ecco alcune ricette che potrebbero piacerti:

[Torta di pesche](#)

[Torta pere e uvetta](#)

[Torta di carote e mandorle](#)

[Torta pere e cioccolato bianco](#)

[Torta arancia e cannella](#)

INGREDIENTI PER LA TORTA DI MELE E LAMPONI

FARINA 00 200 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 150 gr

BURRO 130 gr

MELE 2

LIEVITO IN POLVERE 15 gr

SALE

ZUCCHERO DI CANNA

PREPARAZIONE TORTA ALLE MELE E LAMPONI

- 1 In una ciotola lavora il burro e lo zucchero con delle fruste elettriche. Non appena il composto si ammorbidisce, incorpora le uova intere, una alla volta, continuando a lavorare con le fruste elettriche.





2 Fai incorporare bene le uova al resto del composto e aggiungi un pizzico di sale, infine

aggiungi la farina setacciata.





- 3 Unisci il lievito setacciato e lavora il tutto per 10 secondi, il composto deve risultare spumoso, non molto liquido. Imburra uno stampo a cerniera di 24 cm di diametro.





- 4 Infarina lo stampo a cerniera e trasferiscici il composto, livella la superficie dell'impasto con l'aiuto di una spatola. Sbuccia le mele, tagliale in quarti e rimuovi il torsolo. Con un coltello dalla lama affilata, effettua dei tagli paralleli sulla parte esterna degli spicchi, senza incidere troppo a fondo.





5 Lava i lamponi e asciugali su carta da cucina. Disponi i quarti di mela e i lamponi sulla

superficie della torta, senza pressare.





- 6 Cospargi la superficie della torta con lo zucchero di canna per ottenere una crosticina croccante, inforna in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti. Sforna la torta, lascia riposare per qualche minuto ed estraila dallo stampo. Lascia raffreddare la torta prima di servirla.



