

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele con marmellata

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

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



Se stai cercando una [torta di mele semplice](#), gustosa e veloce da preparare, questa ricetta della **torta di mele con marmellata di albicocche** è l'ideale per una **colazione sana e genuina**. Con ingredienti classici e passaggi davvero semplici, **questa torta ha un impasto morbido**, arricchito dal sapore delle mele in superficie.

Se ami i [dolci con la frutta](#), ti invitiamo a dare un'occhiata ad [altre ricette con le mele](#) che abbiamo selezionato, come la golosa [Sbriciolata di mele](#) o l'originale [Apfelkuchen](#). A differenza della più tradizionale **torta semplice di mele**, in questa versione la **marmellata** regala una nota aromatica

che bilancia perfettamente la dolcezza.

Ti assicuriamo che la preparazione è facile e veloce!

INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

BURRO AMMORBIDITO 200 gr

ZUCCHERO 180 gr

MELE medie - 2

UOVA 3

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

LATTE se l'impasto è troppo duro - 2
cucchiaini da tavola

BURRO prima d'infornare -

PER DECORARE

MARMELLATA DI ALBICOCCHES

COME FARE LA TORTA DI MELE CON MARMELLATA

- 1** In una ciotola, riunisci la farina, lo zucchero e il lievito, quindi amalgama le polveri con un cucchiaino.





2 Aggiungi quindi le uova e il burro ammorbidito al mix di polveri, amalgamando il tutto.



3 Amalgamate bene il tutto, nel caso l'impasto risultasse duro, aggiungete due cucchiari di latte e continuate a mescolare fino ad ottenere un'impasto morbido e omogeneo.



- 4 A questo punto prendete una tortiera, preferibilmente munita di chiusura a cerniera, imburatela e infarinatela, poi versate all'interno l'impasto appena preparato.





- 5** Pela le mele e affettale non troppo sottilmente, per impedire che si brucino durante la cottura.



- 6** Disponi le fette di mela a raggiera sulla superficie dell'impasto, esercitando una leggera pressione per farle affondare parzialmente. Prima di infornare, completa distribuendo qualche fiocchetto di burro sulla superficie.

Cuoci in forno ventilato preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti.



- 7** A cottura ultimata, sforna la torta e lasciala intiepidire. Nel frattempo, scalda la marmellata di albicocche in un pentolino, stemperandola con un cucchiaino d'acqua qualora risultasse troppo densa. Spennella quindi la confettura tiepida in modo uniforme su tutta la superficie del dolce.

La torta di mele è così pronta per essere servita.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la Sofficità: Dopo aver amalgamato tutti gli ingredienti (farina, zucchero, lievito, uova e burro ammorbidito), se noti che l'impasto risulta troppo duro, aggiungi due cucchiari di latte e continua a mescolare fino a ottenere una consistenza omogenea e morbida.

Consiglio per la Mela: Taglia le fettine di mela in uno spessore non troppo sottile. Questo eviterà che si brucino o si seccino troppo durante la cottura in forno.

Riduzione dello Spreco: Se ti avanza della marmellata puoi conservarla in frigo, nel barattolo chiuso, per una settimana, usala spalmata sul pane integrale abbrustolito per una colazione sana e genuina

COME SI CONSERVA LA TORTA DI MELE CON MARMELLATA

La torta di mele con marmellata si conserva benissimo a temperatura ambiente, in una campana di vetro o coperta.

Può essere congelata anche dopo la cottura. Ti consigliamo di congelarla a fette, senza la copertura di marmellata. Scongela a temperatura ambiente e poi spennella la marmellata di albicocche scaldata prima di servirla.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Strudel di mele: Un classico della pasticceria, perfetto se preferisci un dolce sfogliato.

Muffin alle mele: Piccole porzioni, ideali per la merenda o da portare in ufficio.

Frittelle di mele: Un dessert fritto e veloce, perfetto per una pausa golosa e croccante.

Sfogliatine di mele in friggitrice ad aria: Una ricetta rapida e leggera che ti permette di gustare un dolcetto sfogliato senza accendere il forno.

Mele caramellate: Un'idea scenografica, ideale per una festa o per una pausa dolce molto zuccherina.