

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele e marmellata veloce

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La **Torta di mele e marmellata** è una ricetta veloce e alla portata di tutti, rivisitazione della classica torta alle mele che profuma di genuino, di casa, in una **versione facile e super veloce**, per prepararla ti basteranno solo 10 minuti.

La torta di mele e marmellata veloce è **perfetta** per ogni occasione. a colazione, a merenda o da portare come dolce quando siamo invitati a casa di amici, infatti la crostata è buona ma anche molto bella da presentare.

La base è realizzata da pasta sfoglia già pronta che forma un guscio fragrante, adatto a racchiudere un goloso strato di marmellata e tante buone mele.

Un dolce da realizzare insieme ai vostri bambini, si divertiranno nel posizionare le mele in maniera fantasiosa!

Ti piacciono da impazzire le mele? Allora devi assolutamente leggere tutte le nostre ricette in questa magnifica raccolta! [LE MIGLIORI RICETTE CON LE MELE](#)

INGREDIENTI

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA 1

MELE 4

MARMELLATA DI PESCHE oppure di albicocche, arance, limoni. - 250 gr

SUCCO DI LIMONE 1

PREPARAZIONE

1 Per la realizzazione della torta di mele e marmellata veloce ti serviranno solo 10 minuti e pochissimi ingredienti.

Per prima cosa lascia qualche minuto il rotolo di pasta sfoglia a temperatura ambiente: questo passaggio ti sarà utile per ammorbidire la sfoglia e poterla srotolare più facilmente.

Nel frattempo sbuccia e toglie il torsolo alle mele. Taglia delle fettine spesse circa mezzo centimetro.

Trasferisci le fettine di mela in una ciotola e irrorala con il succo di un limone per non farle annerire; mescola.



2 Srotola la pasta sfoglia e posizionala con la carta forno in una teglia rotonda dal diametro di 24/26 cm.

Bucherella la base della torta con i rebbi di una forchetta.



- 3 Preleva due cucchiari di marmellata e lasciala da parte. Con il resto crea uno strato di marmellata sulla base di sfoglia.



4 Disponi le fettine di mela come più ti piace, scatena la tua fantasia.





5 Con un pennello per alimenti spennella le mele sulla torta con la marmellata.

Chiudi il bordo girando su se stessa la pasta sfoglia e spennella anche il contorno di marmellata.

Inforna nel ripiano medio a 200°C in modalità ventilata per circa 25 minuti o comunque fino a intensa doratura del bordo di pasta sfoglia.

Lascia raffreddare e servi la torta di mele e marmellata: puoi accompagnarla con una pallina di gelato.





CONSERVAZIONE

Si consiglia di consumare la torta di mele e marmellata veloce entro 12 ore per mantenere la friabilità della sfoglia. Dovrà comunque essere consumata entro due giorni se conservata in frigorifero, sigillata con la pellicola trasparente o chiusa in un contenitore ermetico.

CONSIGLIO

Se vuoi arricchire la torta di mele puoi aggiungere alle mele della cannella in polvere.

Se non ami la marmellata, puoi sostituirla con crema pasticcera.