

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele rustica

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La **torta di mele rustica** è facile semplice e gustosa, molto saporita, perfetta sia a colazione che a merenda. Molti di noi hanno di certo nella memoria pomeriggi interi trascorsi con le nonne e le zie a fare i dolci fatti in casa, quelli semplici fatti di pochi ingredienti genuini, che rendevano però le cose davvero speciali. Oltre ad essere facilissimo questo dolce alle mele è anche molto economico ed è perfetto per la merenda, la colazione o perché per un dopo cena fantastico! Il suo interno è molto umido e di certo si mantiene morbida per molto giorni, anche se essendo molto buona sarà difficile che duri tanto: una fetta non vi basterà!

Fare questa torta di mele sarà un gioco da ragazzi, anche se non siete molto esperti in cucina e con i dolci.

Si tratta di una torta che si prepara molto facilmente, è sufficiente lavorare ed incorporare gli ingredienti previsti seguendo poche e semplici indicazioni per avere un dolce alle mele da favola che piacerà di certo

anche ai bambini!

Questa torta di mele della nonna è perfetta da fare e da mangiare in ogni occasione.

Se andate matti come noi per le torte con la frutta, dopo aver fatto questa, provate anche la torta di pere e cioccolato, buonissima! E ovviamente se provate le nostre ricette, fatecelo sapere!

Altre ricette di torta di mele? Ecco alcune proposte golose:

torta di mele e cioccolato

torta di mele farcita

INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

ZUCCHERO 200 gr

BURRO 200 gr

UOVA 4

LIMONE 1

LATTE INTERO solo se occorre - 100 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

MELE 4

SALE 1 pizzico

Preparazione

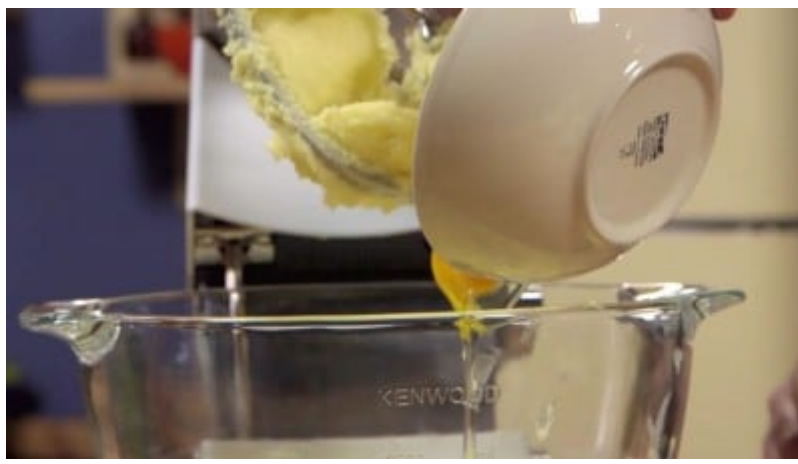
- 1 Per fare la torta di mele rustica, lavorate il burro a crema con l'aggiunta dello zucchero preferibilmente in una impastatrice con gancio a foglia, altrimenti con delle fruste elettriche.

Nel frattempo setacciate la farina ed il lievito.





2 Aggiungete le uova, una per volta e fatele ben incorporare al composto.



3 Insaporite con un pizzico di sale, con il succo e la scorza grattugiata di un limone.





4 E' ora il momento di incorporare la farina e qualora l'impasto risultasse troppo sodo, aggiungete del latte.





- 5** Imburrate ed infarinate uno stampo a cerniera di 26 cm di diametro e trasferitevi la pastella appena realizzata.



- 6** Disponete le fettine di mela sulla superficie della torta e cospargetele di zucchero per ottenere una golosa crosticina dolce.



7 Infornate a 180°C in modalità statica per circa un'ora, controllate sempre la cottura con la prova stecchino.



8 A cottura ultimata, sfornate il dolce, fatelo riposare qualche minuto, estraetelo dallo stampo e fatelo freddare completamente prima di servirlo.



Consiglio