

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele rustica

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 sapotita, 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

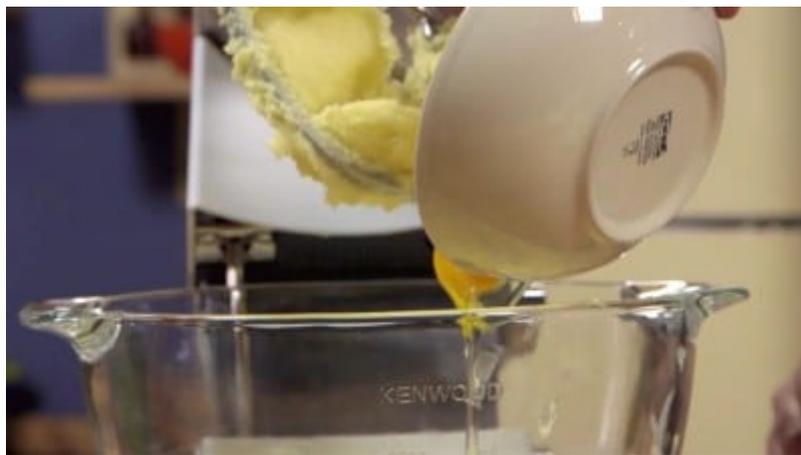
PREPARAZIONE

- 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

Mi incuriosisce molto questa torta alle mele. Se non dovessi consumarla tutta, quanto tempo posso conservarla?

Puoi metterla in una campana per dolci e conservarla per 3, 4 giorni.

Quando faccio le torte di mele mi restano sempre un po' crude...come posso evitarlo?

Le mele contengono acqua, prima di sfornare fai sempre la prova stecchino perché ogni forno ha una potenza diversa. Magari abbassa di 5 gradi e allunga il tempo.

Mi daresti altre ricette di dolci con le mele?

Volete realizzare altri dolci con le mele? Ecco qualche suggerimento.

[Delizia alle mele](#)

[Torta di mele farcita](#)

[Crostata di mele con crema pasticcera](#)

[Bizcocho de manzana - dolce di mele](#)

[Muffins alle mele con streusel](#)