

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele al cioccolato

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Siete alla ricerca di una [ricetta della torta al cioccolato](#) che abbia un plus valore? Questa torta di mele al cioccolato è di certo una variante deliziosa che è ancora più golosa della classica. Lo sappiamo tutti che l'abbinata cioccolato e mele è sicuramente vincente e noi l'abbiamo voluta riproporre in questa torta. In questo caso per far sì che la pastella fosse al cioccolato abbiamo utilizzato del cioccolato amaro in polvere ma nulla vi vieta, qualora la voleste rendere ancora più golosa, di aggiungere direttamente del cioccolato fondente fuso alla pastella....una variante da veri golosi!

Facilissima da preparare, ottima per una merenda golosa per grandi e bambini. Provatela appena possibile e se amate questo genere di dolci, ecco per voi un'altra ricetta favolosa: tora di [pere](#) e cioccolato!

INGREDIENTI

MELE 3

FARINA 00 150 gr

ZUCCHERO 150 gr

BURRO 150 gr

UOVA 2

CACAO AMARO 15 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

LATTE INTERO se occorre -

SALE 1 pizzico

LIMONE solo il succo - ½

PREPARAZIONE

- 1 Montate le uova con lo zucchero, conservando due cucchiaini di quest'ultimo per la fine della ricetta.





2 Unite il burro morbido alla montata di uova e zucchero.



3 Mentre la macchina lavora, setacciate la farina, il cacao ed il lievito.



4 Incorporate, ora, le polveri setacciate al composto di uova mescolando dal basso verso l'alto. Aggiungete un pizzico di sale.

Qualora l'impasto risultasse troppo duro, aggiungete poco latte per ammorbidirlo.



- 5 Imburrate ed infarinate uno stampo con bordi a cerniera di 20 cm di diametro, quindi versatevi l'impasto cercando di livellarlo.



- 6 Disponete le mele tagliate a fettine sulla superficie della torta e cospargete il tutto con lo zucchero messo da parte.





- 7** Infornate a 180°C per 40-45 minuti, ma verificate sempre la cottura con la prova stecchino.



- 8** Una volta cotta, sfornate il dolce, lasciatelo intiepidire, quindi estraetelo dallo stampo e fatelo freddare completamente.

Servite la torta cosparsa a piacere con dello zucchero a velo a fine pasto, a colazione o per una golosa merenda.



CONSIGLIO