

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di mele al cioccolato

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO:  
[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



La **torta di mele al cioccolato** è un [dolce](#) delizioso che combina la **morbidezza** e il **profumo** delle **mele** con il **gusto intenso e goloso del cioccolato**. Questa ricetta è una variante della [classica torta di mele](#), che ha origini antiche e diffuse in tutta Europa.

La **torta di mele al cioccolato** si prepara con una base di impasto soffice arricchito da mele tagliate a fette, che con l'aggiunta del cacao, trasforma una semplice torta di mele in un'esperienza culinaria da veri intenditori.

**Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico** per cucinare con le tue mani una golosissima torta di mele al cioccolato umida

all'interno e croccante fuori.

Ecco qui alcune [ricette di torte di mele](#) che non puoi farti scappare:

[Torta di mele e yogurt senza burro](#)

[Torta di mele con yogurt greco](#)

[Torta di mele classica](#)

[Torta di mele tedesca](#)

[Torta di mele con farina integrale](#)

## INGREDIENTI

FARINA 00 150 gr

ZUCCHERO 150 gr

BURRO 150 gr

MELE 3

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 Ecco come cucinare in modo semplice e perfetto la tua torta di mele al cioccolato: monta le uova con lo zucchero, conservandone due cucchiari per la fine della ricetta.





- 2 Unisci il burro morbido alla montata di uova e zucchero. Mentre la macchina lavora, setaccia la farina, il cacao ed il lievito.



- 3 Incorpora le polveri setacciate al composto di uova, mescolando dal basso verso l'alto per non smontare la consistenza. Aggiungi un pizzico di sale. Qualora l'impasto risultasse troppo duro, aggiungi poco latte per ammorbidirlo.



4 ungi di burro e spolvera di farina uno stampo con bordi a cerniera di 20 cm. di diametro, quindi versaci l'impasto cercando di livellarlo. Disponi le mele tagliate a fettine sulla superficie della torta e cospargi il tutto con lo zucchero messo da parte.

inforna la torta in forno statico, preriscaldato a 180°C per 40-45 minuti. Trascorso il tempo indicato fai la prova stecchino: inserisci uno stuzzicadenti al centro della torta di mele al cioccolato ed estrailo subito dopo, se ne esce asciutto vuol dire che la torta è cotta, se per caso uscisse con dell'impasto attaccato allora prosegui la cottura per qualche altro minuto.

Servi la torta di mele al cioccolato dopo averla fatta raffreddare, prima di tagliarla a fette spolverizzala con dello zucchero a velo fatto passare attraverso un setaccio a maglia fine.

