

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele - Apfelkuchen

di: *la spaghetata*

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 DI RAFFREDDAMENTO



Torta di mele o Apfelkuchen, la versione austriaca della più famosa Apple pie...proviamo anche questa di torte di mele più se ne conosce meglio è!

PER LA TORTA

2 kg di mele
125 g di burro
125 g di zucchero
1 bustina vaniglia
un pizzico di sale
3 uova intere
1 albume
250 di farina
3 cucchiaini di lievito per dolci
1 bicchiere di latte a temperatura ambiente.

PER LA SBRICCIOLATA

80 g di burro
75 g zucchero
1 bustina di vaniglia
150 g farina
1 tuorlo.

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare il burro con lo zucchero poi aggiungere le uova e l'albume e mescolare bene.



- 2 Aggiungere la vaniglia quindi setacciare la farina e il lievito e infine aggiungere il latte.

Versare la crema ottenuta in uno stampo con i bordi a cerniera foderata con della carta forno.

Prendere le mele tagliate a fette e metterle sopra la crema fino a coprirla totalmente.



3 Quindi fate un po' di pressione.

In un secondo momento mettete in una ciotola il burro, lo zucchero, la vaniglia, il tuorlo e la farina.

Sbriciolate con le mani e vedrete che otterrete delle palline d'impasto.



4 Prendete il composto e iniziate a sbriciolarlo sulle mele.



5 Infornate a 170°C per 50 - 60 minuti.



6 Fate freddare e poi spolverate di zucchero a velo.



7 Potete accompagnarla con un bella mousse di mele.