

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di mele capovolta

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

UOVA 2

FARINA 100 gr

BURRO 50 gr

ZUCCHERO 75 gr

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

LIMONE scorza e succo - 1

MELE 2

La torta di mele capovolta è una torta leggermente diversa non fosse altro che per la disposizione degli ingredienti... Le mele si mettono sul fondo della tortiera e l'impasto sopra, un po' il concetto della **tarte tatin**. Insieme alla [torta al cioccolato](#) è uno di quei dolci che fa sempre piacere fare, soprattutto per il gran bel profumo che lasciano in casa!

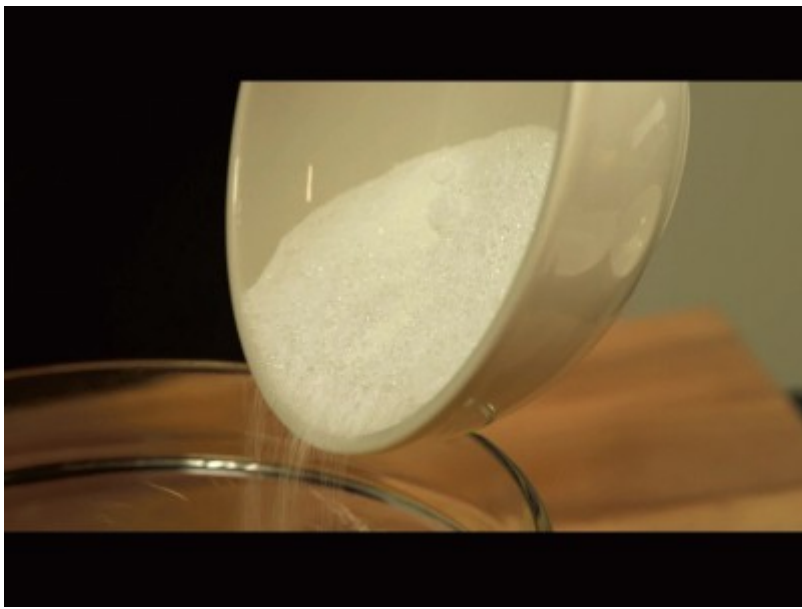
Provatela, è una bella alternativa mentre se amate in modo particolare questa frutta ecco un'altro dolce delizioso: provate la [ricetta della torta di mele soffice](#).

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare il dolce, sbattete le uova come per una frittata, aggiungete la scorza grattugiata di un limone possibilmente biologico, altrimenti che sia ben lavato.

Unite, poi, lo zucchero e il succo di limone estratto dallo stesso limone usato per la buccia. Mescolate con la frusta dopo l'aggiunta di ciascun ingrediente così da ottenere una miscela uniforme.





- 2 Mescolate con cura, quindi incorporate la farina setacciata, il burro fuso ancora caldo e per ultimo il lievito anch'esso setacciato per evitare che rimangano dei grumi poco gradevoli.



3 Foderate il fondo di uno stampo a cerniera con un foglio di carta forno, quindi imburrate

ed infarinate tutto.

Fate vostra la buona abitudine di sbattere due o tre volte lo stampo dopo averlo infarinato, in questo modo rimuoverete la farina in eccesso; rimarrà, infatti, solo un leggerissimo strato di farina, sufficiente affinché la torta si stacchi facilmente dallo stampo.



- 4 Tagliate le mele a spicchi dopo averle sbucciate e dopo aver rimosso il torsolo centrale; distribuite gli spicchi sul fondo della tortiera cercando di realizzare uno strato uniforme coprendo tutta la superficie.



- 5 Versate la pastella preparata in precedenza sullo strato di mele cercando di livellarla e coprire uniformemente tutte le mele.



- 6 Non vi resta che infornarla a 180°C, in forno ventilato, per circa 30 minuti.

Verificate il giusto grado di cottura inserendo uno stuzzicadenti nella parte centrale, se questo esce pulito e senza briciole allora la torta è pronta.



- 7 Una volta cotta, sfornate il dolce e lasciatelo freddare, quindi estraetelo dallo stampo e decoratelo con dello zucchero a velo.



CONSIGLIO