

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele di valentinaF

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Non è la classica versione della torta di mele, è completamente diversa ma molto buona e leggera! L'impasto dal gradevole aroma al marsala, rimane umido e morbido grazie alla presenza dell'uvetta, che insieme alle mele fuse durante la cottura conferiscono una gradevole nota dolce e cremosa.

INGREDIENTI

UOVA 6
FARINA 600 gr
ZUCCHERO 300 gr
BURRO 100 gr
LATTE INTERO 200 ml
LIEVITO PER DOLCI 1,5 bustine
UVETTA 100 gr
MARSALA 50 ml
ZUCCHERO A VELO
MELE STARK frandi - 3
SALE 1 pizzico
CANNELLA 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 In un'impastatrice mettete le uova e lo zucchero e lasciatele montare finché non diventano chiare e spumose. Lavate molto bene l'uvetta e lasciatela reidratare.

Sbucciate le mele e tagliatele a spicchi, irroratele con del succo di limone per non farle ossidare e tenetele da parte.

Nel mentre setacciate la farina insieme al lievito, fate fondere dolcemente il burro e fate preriscaldare il forno a 180°.

Nel robot aggiungete il marsala e fatelo amalgamare all'impasto.

Aggiungete nella planetaria il burro fuso, lasciandolo mescolare per alcuni minuti, poi versate il latte ed infine la farina con il lievito continuando ad impastare per far incorporare aria.

Incorporate l'uvetta al composto mescolando dal basso verso l'alto, versatelo in una tortiera precedentemente imburrata ed infarinata, disponete gli spicchi delle mele in superficie e spolverateli con dello zucchero semolato e la cannella, infornate a 150° per circa 50 minuti.

3

Una volta cotta, lasciatela riposare all'interno del forno semiaperto per 30 minuti...buon appetito!

5