

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele e cioccolato

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Torta di mele e cioccolato: una torta di mele un po' diversa dal solito.

Il cioccolato al latte, molto più dolce del cioccolato fondente ma non così stucchevole come il cioccolato bianco, arricchisce l'impasto e crea un piacevole contrasto di sapore e consistenza con le mele.

L'unica attrezzatura di cui avrete bisogno saranno delle semplici **fruste elettriche** con le quali amalgamare gli ingredienti e uno **stampo** per la cottura....tutto qui.

Provate questa **ricetta** di torta di mele per realizzare un dolce da urlo!

Se amate in modo particolare questo ingrediente, vi consigliamo anche queste altre ricette con le mele:

stufato di manzo con le mele
pollo arrosto con mele e cannella
composta di peperoni e mele

INGREDIENTI

MELE GOLDEN 500 gr

ZUCCHERO 150 gr

FARINA 180 gr

UOVA 3

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

RUM 50 ml

LATTE INTERO 100 ml

CIOCCOLATO AL LATTE 100 gr

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

BURRO per lo stampo -

ZUCCHERO A VELO

SALE 1 pizzico

Preparazione

- 1 Per realizzare il dolce, sbattete con delle fruste elettriche, le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.





2 Aggiungeteci un pizzico di sale, il latte e il rum e mescolate gli ingredienti.



3 Setacciate la farina, il lievito e la cannella e unite questo composto di ingredienti secchi alle uova mescolando dal basso verso l'alto così da non smontare la pastella.





- 4 Mondate le mele, sbucciatele, affettatele e aggiungeteci un po' di farina, questa farà sì che le mele possano rimanere sospese nell'impasto piuttosto che cadere sul fondo della torta. A questo punto tuffatele nella pastella e mescolate molto delicatamente.





- 5** Tritate il cioccolato grossolanamente al coltello, se preferite potete utilizzare direttamente le gocce di cioccolato e aggiungetele al composto mescolando bene affinché si possano distribuire uniformemente.



- 6** Prendete uno stampo rotondo del diametro di 24 cm imburatelo e infarinatelo bene affinché la torta possa staccarsi bene una volta cotta e versateci il composto.

Livellate bene la pastella così da ottenere uno strato uniforme.





7 Mettete in forno preriscaldato a 200°C e fate cuocere per circa un'ora.



8 Spolverizzate la superficie del dolce con dello zucchero a velo se vi piace. La torta di mele e cioccolato è pronta per essere divorata!

Consigli e curiosità