

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele farcita

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *30 MINUTI DI RIPOSO DELLA PASTA*



INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr
TUORLO D'UOVO 4
ZUCCHERO 120 gr
BURRO 150 gr
MELE 2
UVETTA 50 gr
PINOLI 40 gr
SALE 1 pizzico
ZUCCHERO A VELO
MARMELLATA O CONFETTURA del gusto
che preferite -

Che buona la torta di mele farcita! Avete voglia di una torta di mele un po' diversa dalla classica torta morbida? Ecco qui una torta a metà tra la **crostata coperta** e una torta di mele un po' più classica.

Si tratta di due strati di frolla friabilissima farciti di confettura, noi abbiamo usato quella di albicocche ma voi scegliete la vostra preferita, mele e uvetta.

Fate cuocere il tutto fino a doratura della frolla ed il gioco è fatto!

E se amate in modo particolare questa frutta vi proponiamo una serie di ricette con le mele davvero gustose:

torta di mele rustica
torta di mele ferrarese
torta di mele e pane

Preparazione

- 1 Lavorate nell'impastatrice dotata di gancio a foglia la farina insieme allo zucchero ed il burro ammorbidito a pezzi, i tuorli ed il pizzico di sale.

Lasciate lavorare a macchina fino a che non otteniate un composto sbriciolato.





2 Trasferite il composto sul piano di lavoro e compattatelo a mano impastando energicamente. Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e riponetela in frigorifero per almeno un'ora.

Per far sì che si raffreddi più velocemente potrete schiacciare la palla in un disco, facendo in questo modo il freddo potrà penetrare più velocemente.



- 3** Una volta freddato, dividete l'impasto in due parti, una parte leggermente più grande dell'altra. Per una questione di praticità dividete l'impasto solo dopo averlo ammorbidito leggermente battendolo con il mattarello.





- 4 Imburrate uno stampo per crostate da 20 cm e foderatelo con la parte più grande d'impasto che avrete steso con il mattarello a circa 1/2 cm di spessore.

Bucherellate il fondo della pasta con i rebbi di una forchetta.





5 Distribuite sul fondo un lieve strato di marmellata, del gusto prescelto, quindi le mele a fettine.

Aggiungete, successivamente, l'uvetta ammollata con del Rum o un liquore a scelta e strizzata ed i pinoli.





- 6** Coprite il tutto con la seconda parte d'impasto steso sempre a circa 1/2 cm di spessore, bucherellate anch'essa.

Realizzate delle decorazioni a piacere con i ritagli di pasta frolla e posizionateli sulla torta.





7 Infornate in forno statico a 180°C per 40 minuti o fino a doratura completa della frolla.



8 Sfornate il dolce, fatelo intiepidire, estraetelo dallo stampo e fatelo freddare completamente prima di servirlo.

Se vi piace potrete anche spolverarlo con dello zucchero a velo.



Consiglio