

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele ferrarese

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr
UOVA 2
ZUCCHERO 140 gr
LATTE INTERO 6 cucchiaini da tavola
BURRO 20 gr
SCORZA DI LIMONE pezzetto - 1
MELE piccole - 2
LIEVITO PER DOLCI 8 gr
ZUCCHERO da cospargere alla fine -

La **torta di mele ferrarese** è un dolce semplice e squisito da fare. Si prepara con pochi ingredienti come per fare un plumcake, ma l'aggiunta di mele dà di certo quel tocco in più!

Si tratta di una torta di mele morbida e gustosa, salutare e con la quale potrete fare il pieno d'energia già sin dalla colazione, sarà perfetta per una dolce pausa o per dare il buongiorno!

Sapete che con questa frutta non si fanno solo dolci, ecco una serie di ricette salate con le mele:

patè di fegatini alle mele
cocktail di gamberi avocado e mele
stufato di carne e mele

Preparazione

- 1 Per preparare la torta ferrarese, montate le uova con lo zucchero nell'impastatrice dotata di frusta.





- 2** Setacciate la farina ed il lievito che unirete alle uova una volta che queste risulteranno ben spumose e chiare mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il tutto.



- 3** Unite anche il latte e la scorza grattugiata di un limone. Amalgamate bene.





- 4** Sbucciate ed affettate le mele, distribuitele sul fondo di uno stampo a cerniera di 20 cm di diametro imburrato ed infarinato oppure il cui fondo sia stato foderato con un foglio di carta forno.



- 5** Distribuite dei fiocchetti di burro e dello zucchero semolato sullo strato di mele, quindi versatevi il composto che dovrete livellare bene.

Infornate lo stampo a 180°C in modalità statica per circa 35 minuti, verificando sempre il grado di cottura con la prova stecchino.



6 Sfornate la torta una volta cotta, lasciatela intiepidire quindi estraetela dallo stampo sottosopra e fatela freddare completamente prima di servirla in tavola.





Consiglio