

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele gustosa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La torta di mele di Editta, il più classico dei dolci, in questo caso è davvero la **torta della nonna**, si tratta della ricetta della nonna di Luca, la signora Editta che aveva davvero una marcia in più sia nelle ricette dolci che quelle salate.

Una ricetta che è davvero una garanzia, riesce sempre anche ai meno abili nella preparazione di dolci. Come per ogni dolce **semplice** che si rispetti anche gli ingredienti sono pochissimi: uova, zucchero, farina, burro, mele... Probabilmente li avete già in casa, quindi, cosa aspettate a prepararla?

INGREDIENTI

MELE 1 kg
UOVA 2
ZUCCHERO 4 cucchiaini da tavola
FARINA 6 cucchiaini da tavola
LIMONE succo e scorza - 1
BURRO 100 gr
LATTE INTERO 100 ml
LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

PER LA COPERTURA

BURRO a fiocchetti -
ZUCCHERO a piacere -

PREPARAZIONE

- 1 Prepariamo la torta: in una terrina montate le uova con lo zucchero, il succo e la scorza di limone grattugiata.





- 2 Quando le uova saranno ben spumose e chiare, unitevi la farina alternandola con il burro fuso.



3 Aggiungere, infine, il lievito in polvere per dolci sciolto in mezzo bicchiere di latte tiepido.



4 Tagliate le mele a fette sottili dopo averle sbucciate ed aver rimosso il torsolo con i semi.

Prendete uno stampo per torte di 24-26 cm di diametro ed imburratelo per bene.

Versate la pastella precedentemente preparata nello stampo ed accomodatevi in modo coreografico le fettine.



5 Distribuite dei fiocchetti di burro e dello zucchero semolato in superficie



6 Infornate la torta di mele a 180°C e lasciatela cuocere per 45 minuti - 1 ora a o fino a doratura.





NOTE

Dalla nostra Cucina per Voci: "Esistono migliaia di varietà di mele, diverse tra loro come detto, per colore della buccia, consistenza e sapore della polpa, tra le più note: Annurca (colore rosso violaceo e la polpa bianca), Fuji (buccia che va dal rosso con sfumature giallo verde), Golden Delicious (buccia gialla), Granny Smith (buccia verde intenso, brillante e lucida e polpa acidula), Impero (buccia rosso intenso) , Delicious (buccia rossa striata), Renetta (buccia gialla screziata di verde), Royal Gala (buccia bicolore, rossa e gialla), Stark Delicious (buccia rossa). Oltre che per il tradizionale consumo fresco, la mela può essere utilizzata per la produzione di succhi, marmellate, sciroppi, dolci, sidro oppure essiccata. In cucina trova largo impiego come ingrediente per pietanze salate, dolci e macedonie."