

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele morbida e soffice

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 1 ORA DI MARINATURA*



Ecco una ricetta irresistibile! La torta di mele morbida e soffice è perfetta per chi vuole fare una pausa golosa, ma è ideale anche a colazione e se servita con una pallina di gelato alla vaniglia è un perfetto dopocena.

Questa ricetta di torta di mele morbida è davvero perfetta anche per chi è alle prime armi. Una ricetta semplicissima da fare che vi permetterà di realizzare un dolcetto facile ma molto goloso. La mollica resta umida a lungo e il suo profumo è davvero stuzzicante.

Provate questa versione speciale e se le amate particolarmente ecco per voi altre idee di [ricette di torta di mele](#):

[torta di mele classica](#)

[torta di mele farcita](#)

[torta di mele al cioccolato](#)

INGREDIENTI

MELE grandi - 4

FARINA 250 gr

OLIO DI SEMI DI MAIS (oppure burro 80 gr) - 80 ml

UOVA 2

ZUCCHERO 150 gr

LIEVITO PER DOLCI 13 gr

LATTE INTERO 90 ml

LIMONE NON TRATTATO 1

GRANELLA DI ZUCCHERO

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta della torta di mele per prima cosa montate gli albumi.





- 2** In una ciotola da parte sbattete i tuorli con due cucchiai di acqua e lo zucchero. Aggiungete anche la scorza di un limone grattugiata.







3 Ora setacciate il lievito con la farina e aggiungetelo poco per volta al composto di uova.



4 Versate a filo l'olio di mais, il latte e continuate a mescolare. Aggiungete infine un pizzico

di sale e solo in ultimo gli albumi montati.







5 SBucciate e tagliate le mele.





- 6 Imburrate e infarinate uno stampo da 24 cm di diametro, quindi versate in esso l'impasto. Disponete le fettine di mele a raggiera.





- 7 Infornate in forno statico a 190 gradi e cuocete per circa 40 minuti, facendo la prova stecchino prima di sfornare.



- 8 Una volta cotta, lasciatela intiepidire, quindi estraete la torta di mele dallo stampo e servitela una volta completamente fredda.

