

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele morbida e soffice

di: *cameron*

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*



INGREDIENTI

MELE RENETTE 3

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 1

LATTE INTERO 100 ml

LIMONE scorza grattugiata - 1

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

FARINA 00 250 gr

MARMELLATA DI ALBICOCCHES 200 gr

ZUCCHERO per spolverizzare -

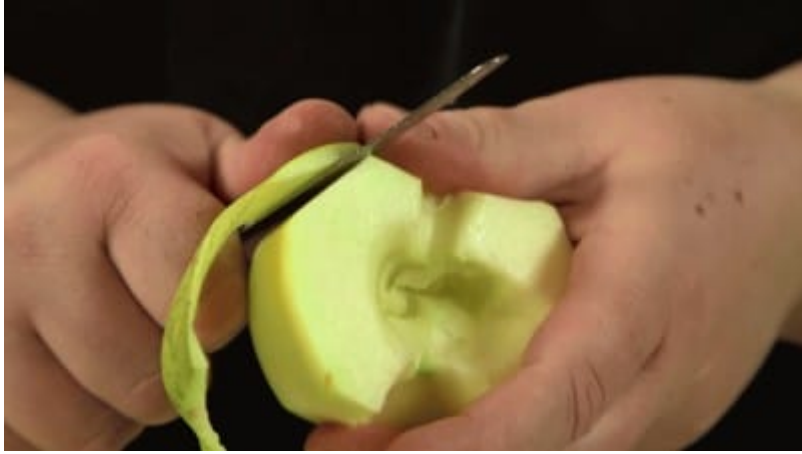
PER MARINARE LE MELE

ZUCCHERO 70 gr

RUM 130 gr

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate le mele, tagliatele a fettine e distribuitele in una pirofila.



- 2 Aggiungete lo zucchero e il rum, ricopritele con della pellicola e lasciate marinare per circa 1 ora.



3 Nel frattempo, preparate la pastella: tagliate il burro a pezzi e aggiungetelo in una ciotola insieme allo zucchero; quindi amalgamate i due ingredienti con delle fruste elettriche.





4 Aggiungete la scorza di limone e amalgamate.



5 Unite l'uovo e mescolate sempre con le fruste elettriche.



6 Aggiungete il latte e mescolate.



7 Setacciate la farina e unitela al composto, mescolando dal basso verso l'alto, così da non smontare la pastella.



8 Infine, unite il lievito setacciandolo; quindi mescolate sempre dal basso verso l'alto.



9 Imburrate la teglia e distribuite sul fondo lo zucchero in modo uniforme.



10 Disponete le fette di mela, ben sgocciolate dalla marinata, in modo coreografico.



11 Aggiungete la gelatina di albicocche nei buchi rimasti.



12 Cospargete il tutto con la pastella cercando di formare uno strato omogeneo.



13 Infornate a 130°C per circa 30 minuti o fino a doratura.

Fate intiepidire la torta e rovesciate lo stampo sul vassoio da portata.

