

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele tedesca

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **75 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 400 g di farina
- 16 g di lievito in polvere
- 1/2 cucchiaino di sale
- 220 g di burro ammorbidito
- 390 g di zucchero
- buccia grattugiata di un limone
- 3 uova di grandi dimensioni oppure 4 medie
- 130 ml di latte
- 1
- 3 kg di mele (circa 7 mele tagliate a cubotti)
- 60 g di mandorle tostate
- 130 g di zucchero a velo
- aroma vaniglia
- 2-3 cucchiai di latte.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 175° C.

Ungete ed infarinate uno stampo a cerniera da 24-25 cm di diametro.

Mescolate insieme la farina, il lievito e il sale.

Lavorate il burro a pomata, aggiungete gradualmente lo zucchero fino a formare una crema e i tuorli, uno alla volta.

Aggiungete la farina alternandola con il latte (il composto potrà sembrarvi troppo denso ma va bene così, non aggiungete altro latte).

Montate gli albumi a neve ferma con qualche goccia di succo di limone e amalgamateli delicatamente a cucchiaiate all'impasto.

Versate metà del composto nello stampo, coprite con un primo strato di mele, versate il rimanente impasto e finite con un secondo strato di mele.

Cuocete fino a cottura che dipende dai forni, potrebbe volerci anche 1 ora 15 minuti.

Se si colora troppo in superficie copritela con un foglio d'alluminio.

A cottura, sfornatela e fatela freddare nello stampo per 20 minuti, poi sformatela e fatela raffreddare completamente su una gratella.

Per la glassa :

Mescolate lo zucchero a velo con il latte e l'aroma di vaniglia, versate la glassa sul dolce facendola colare un po' dai bordi.

Decorate con la mandorle in scaglie.

Apfelkuchen



Lyra



Apfelkuchen

Lyra