

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele ricetta semplice

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Cucina la **Torta semplice di mele**, quando hai bisogno di un **dolce** di sicura riuscita, con una **ricetta** talmente semplice che puoi anche memorizzare e riprodurla in automatico. La **torta semplice di mele** è una variante semplificata della torta di [mele classica](#).

Segui la nostra ricetta completa di video e passo passo fotografico per cucinare in casa con le tue mani questa **semplice** e saporita torta con le mele nell'impasto.

Se anche tu vai matto per [le ricette con le mele](#), devi provare anche **queste ricette**:

[Torta di mele al cioccolato](#)

[Torta di mele e yogurt senza burro](#)

[Strudel di mele con pasta sfoglia](#)

[Crostata di mele](#)

[Confettura di mele](#)

INGREDIENTI

FARINA 100 gr

ZUCCHERO 75 gr

BURRO 50 gr

UOVA 2

MELE 2

LIEVITO PER DOLCI 4 gr

SCORZA DI LIMONE 1

PREPARAZIONE

- 1 Ecco le istruzioni per preparare la torta semplice di mele: comincia pelando le mele con un pelapatate o un coltellino ben affilato, poi tagliale a metà e di nuovo a metà dividendole quindi in quarti.





- 2 Rimuovi i semi poi dividi i quarti di mela, di nuovo a metà, infine tagliale perpendicolarmente in modo da ricavare delle fettine da circa mezzo centimetro di spessore. Per evitare che le mele si scuriscano, spremici sopra del succo di limone, metti da parte le mele tagliate e prendi una ciotola capiente in cui sgusciare le uova.





- 3 Monta le uova con uno sbattitore elettrico aggiungendo lo zucchero piano piano e poco alla volta. Continua a montare fino ad ottenere un composto spumoso, poi aggiungi il burro fuso e continua a montare.





- 4 A questo punto aggiungi la farina mescolata precedentemente al lievito in polvere e la scorza di un limone appena grattugiata, infine aggiungi le mele al composto e mescola delicatamente con un cucchiaio di legno per amalgamare bene il tutto.





- 5 Trasferisci il composto in una teglia, imburrata e infarinata, da 20 cm di diametro. Spolvera la superficie della torta semplice di mele con una presa di zucchero semolato e inforna in forno caldo a 200°C per circa 45 minuti.





- 6 Una volta cotta, lascia raffreddare la torta di mele per almeno una mezz'ora, poi trasferiscila su di un piatto da portata.



