

# Torta di mele

La **torta di mele** è uno dei dolci più preparati in tutto il mondo, di cui esistono numerose ricette (a altrettante varianti), molto buone e caratteristiche. In questa versione, una delle tante che vi proporrò, la **torta di mele** è particolarmente soffice e alta, con le mele sopra e non dentro l'impasto, adatta sia ad una prima colazione, sia ad un fine pasto o a una merenda.

Questa **torta di mele** non è molto dolce e la sua particolare forma è dovuta alla disposizione delle mele, che appesantiscono la superficie maggiormente ai lati rispetto al centro. Si conserva ottimamente per 4-5 giorni, ben coperta sotto una campana di vetro.

## INFORMAZIONI

- **12** persone
- **290Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 600 g di mele
- 1 limone
- 400 g di farina di grano tenero tipo 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 160 ml di latte
- 200 g di zucchero
- 100 g di burro
- 4 uova di gallina
- Zucchero a velo
- Burro e farina per lo stampo

## PREPARAZIONE

- Lavare le mele, pelarle, tagliarle in quarti, eliminare il torsolo interno e tagliarle a fettine di 3-4 millimetri circa di spessore. Man mano che sono pronte metterle in una ciotola e spruzzarle con qualche goccia di succo di limone per non farle annerire. Coprirle bene con pellicola trasparente e tenerle da parte.
- Fondere il burro e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.
- Imburrare bene uno stampo tondo con cerniera apribile di 24-25 cm di diametro e infarinarlo, eliminando le eccedenze.
- Preriscaldare il forno a 180°C.
- Setacciare in una ciotola la farina con il lievito. Unire la vanillina e mescolare bene. Risetacciare le polveri una seconda volta.
- Far intiepidire il latte.
- Separare i tuorli dagli albumi.
- La preparazione dell'impasto può avvenire in una ciotola utilizzando le fruste elettriche oppure nella planetaria utilizzando il gancio a frusta. Prima di aggiungere l'ingrediente successivo avere cura di incorporare molto bene il precedente.
- Lavorare lo zucchero con il burro fino ad ottenere un composto bianco e spumoso.
- Unire i tuorli uno alla volta continuando a frullare.
- Unire il latte a filo.
- Unire la miscela di farina a cucchiainate.
- Montare gli albumi a neve e incorporarli al composto delicatamente, mescolando dall'alto in basso con una spatola, per non smontare il composto.
- Colare il composto nello stampo, quindi disporre le fettine di mela.
- Cospargere la superficie con una spolverizzata di zucchero.
- Infornare nella zona medio-bassa del forno per 45 minuti circa senza mai aprire lo sportello.
- Lasciare la torta per qualche minuto nel forno spento con lo sportello semiaperto, quindi sfornarla.
- Quando si è intiepidita toglierla dallo stampo e cospargerla con zucchero a velo.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

