

# Torta di mele, profumo e gusto della tradizione

scritto da Guest Star | 19/10/2019



**È il dessert più semplice, profumato e goloso della cucina, perfetto per colazione, merenda ma anche per un dopo cena, ricoperta da una crema morbida**

Articolo di Samantha Macchia

La **torta di mele** è uno dei dolci più semplici della cucina, quella classica ricetta di cui ogni donna ha sicuramente la propria versione scritta da qualche parte.

Questa però è la **torta di mele che faceva mia nonna**, quella che sprigionava un profumo riconoscibile già dal fondo delle scale; una ricetta ... la sua ricetta, che rievoca emozioni e ricordi che solo una nonna può regalare.

## TORTA DI MELE

Ingredienti: 500 gr. di mele - 2 uova - 200 gr.  
Zucchero - 200 gr. farina - 100 gr. fecola  
1 limone - poco latte - 1 bustina lievito -  
buro - ~~pan grattato~~ - cannella in polvere.

Stattere i tuorli con lo zucchero fino a  
renderli spumosi. Guarnire con la farina,  
fecola, qualche cucchiaio di latte.  
Unire metà delle mele affettate sottili  
all'impasto e il lievito.

Unire albumi montati a neve. Le altre  
mele mettere nel limone e zucchero a  
fettine. Spennare e infornare lo  
stampo, mettere il composto livellare  
lo e mettere sopra le fettine di  
mele con poco zucchero e cannella  
polvere. Cuocere a 40" a 200° (coperto  
con alluminio da togliere dopo  
30").