

Torta di mele

scritto da Lucilla Mazzella | 16/11/2015



La Torta di mele: un dolce ideale per le fredde domeniche d'inverno.

Tutti noi abbiamo assaggiato almeno una volta nella vita la famosa **torta di mele** della nonna e, per ricordare i profumi e sapori familiari, dobbiamo imparare questa ricetta di un dolce buono ma davvero semplice e rapido. Mangiata secca, la torta di mele è perfetta per la colazione o per la merenda ma provate ad accompagnarla con una crema leggerissima e tiepida e guarnite il piatto con frutti di bosco e una spolverata di zucchero a velo: diventerà un raffinatissimo dolce di fine pasto.

Esistono **vari tipi di mele** che si differenziano in base alla provenienza geografica e alle caratteristiche. Per la torta di mele sono più adatte quelle più tenere e non dolcissime come la Renetta o la Golden:

- **Mela Annurca:** tipica della Campania e dal sapore dolce-acidulo;
- **Mela Breaburn:** della Valtellina, croccante ed aromatica;
- **Mela Fuji:** proviene dal lontano Giappone ed è compatta e aromatica;
- **Mela Golden Delicious:** della Lombardia, la più comune molto zuccherosa;
- **Mela Stark Delicious:** della provincia di Sondrio, morbida e succosa;
- **Mela Granny Smith:** della Lombardia, dal sapore leggermente acido;
- **Mela Morgenduft:** della Lombardia, dal sapore agrodolce;
- **Mela Royal Gala:** della Lombardia, croccante ed aromatica;

- **Mela Red Chief:** dolce e succosa;
- **Mela Renetta:** del Trentino, tenera e poca zuccherina;
- **Mela Rosa dei Monti Sibillini:** delle Marche, dal profumo intenso.

Ricetta della Torta di mele

Categoria: dolci

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Dosi: per 6-8 persone

Tempo di cottura: 45 minuti

Tempo totale di preparazione: 7 minuti circa

Temperatura forno: 170° ventilato e preriscaldato.

Ingredienti per una tortiera da 28 cm

- 3 uova;
- 280 gr di zucchero;
- 1 tazzina da caffè di olio d'oliva;
- 300 gr di farina;
- 3 tazzine da caffè di latte;
- 1 bustina di lievito per dolci;
- 3 mele medie qualità "Renetta" o "Golden";
- Cannella q.b..

Procedimento

- Preriscaldare il forno (ventilato) a 170° C.
- Montare lo zucchero con le uova;
- lavare e sbucciate 3 mele;
- tagliare due mele a dadini ed infarinarle leggermente in modo che non si depositino sul fondo dello stampo. Tagliare la terza mela a spicchi sottili ed infarinarli;
- adagiare su un vassoio con carta forto i dadini e gli spicchi di mela infarinati;
- montare lo zucchero con le uova, aggiungere l'olio e poi il latte;
- aggiungere, poco alla volta, la farina setacciata e il lievito per i dolci e mescolare con un cucchiaino di legno con movimenti dal basso verso l'alto;
- una volta amalgamato il tutto, incorporare i dadini di mela;
- versare il composto in uno stampo imburrato oppure ricevstito con carta forno;
- ricoprire la superficie con gli spicchi di mela, spolverare con la cannella e infornare;
- far cuocere per circa 45 minuti.