



Torta di mele, profumo d'infanzia

Ottobre, tempo di mele e anche dell'intramontabile torta che risveglia i ricordi dell'infanzia col suo profumo di zucchero e cannella che invade l'atmosfera.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Siamo in autunno, le giornate si accorciano e si fanno più fredde, questo è il momento giusto per preparare un dolce perfetto per appagare anima e corpo. Per preparare una torta di mele perfetta, non si può prescindere dalla qualità delle mele utilizzate. Anche se istintivamente il palato suggerirebbe di scegliere quelle più dolci, bisogna fare attenzione. La loro consistenza, infatti, le porta a sfaldarsi molto con la cottura. Meglio utilizzare quelle leggermente più acidule, più compatte e sode, o metterne un po' e un po', per ottenere un gusto bilanciato.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Soffice e profumata, il classico dolce che mangeresti sempre, a colazione, a fine pasto o a merenda, è perfetto per qualsiasi occasione. Non ci resta che provare.

Difficoltà : Facile **Tempo di preparazione :** 10' **Tempo di cottura :** 45'

Ingredienti per stampo 24/26 cm

- Mele 700 g
- Farina 200 g
- Zucchero 200 g
- Burro fuso 100 g
- Latte 200 ml
- Uova 2
- Lievito in polvere per dolci 1 bustina
- Limone non trattato 1
- Cannella in polvere 3 g

Preparazione

Questo slideshow richiede JavaScript.

Sbucciate, togliete il torsolo ed i semi e tagliate a fette sottili le mele. Mettetele in acqua fresca con succo e scorza di limone non trattato per non farle ossidare e per farle aromatizzare. In una planetaria montate le uova con mezza dose di zucchero. Quando diventano chiare, aggiungete il resto dello zucchero mescolato e aromatizzato alla cannella in polvere. Continuate a montare e poi aggiungete la farina e il lievito setacciati. Versate il latte a filo, diminuendo la velocità fino al minimo. Unite il burro fuso fatto raffreddare a temperatura ambiente. Scolate le mele dall'acqua e con un cucchiaio di legno incorporatele all'impasto. Versate il composto in una teglia antiaderente da 24/26 cm di diametro imburrata e infarinata.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Cuocete la torta in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 45 minuti. Per essere sicuri della cottura fate la prova con uno stuzzicadenti: inseritelo al centro della torta, se questo uscirà asciutto la torta sarà cotta ma se uscirà umido o bagnato avrà bisogno di cuocere ancora. Lasciatela intiepidire, toglietela dallo stampo e disponetela in un piatto da portata. Potrete lasciare una parte di mele per decorare la torta e renderla più bella.

Consigli



Per la nostra torta di mele, l'originale [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#) ci consiglia un insolito sidro di mele il Maley Cidre du Saint Bernard. Un sidro di frontiera che nasce tra Valle d'Aosta e Valle di Chamonix con mele valdostane Raventze, Reinetta e mele Chamoniarde Maude e Croison de Boussy. Di stile francese ma con la struttura tagliente delle mele di montagna, il Cidre du Saint Bernard, viene prodotto per parziale fermentazione dell'assemblaggio delle mele, secondo il metodo ancestrale, senza l'aggiunta di lieviti. Un sidro dal colore dorato, al naso regala ricche sensazioni di mela matura, in bocca si caratterizza da buona acidità ed una suadente nota dolce di pera. Temperatura di servizio consigliata 10 -12 °C.