

Torta di mele: La torta di mele di Lorenza

La mia amica Lorenza, carissima signora foggiana, è una fonte inesauribile di ricette. Che siano dolci o salate, tutte ricette di cui, generosamente, mi rende partecipe e che io mi metto subito a provare nella mia cucina!

Come quest'ottima torta di mele.

Di questa torta, come di diverse altre preparazioni, mi ha dato dimostrazione di persona quando, insieme a un'amica, è venuta fin qui, a nord delle Alpi, la scorsa primavera.

Poi, sapendo che, bene o male, anch'io mi so districare in cucina, le ricette che mi passa sono molto essenziali; come questa...

La mia torta di mele:

- 5 mele renette
- 3 uova intere
- 200 g. di zucchero
- 70 g. di burro morbido
- 1 bicchiere di latte
- 200 g. di farina
- 1 bustina di lievito per dolci

Dopo aver realizzato l'impasto, versarne metà nello stampo, dopo aver adagiato le mele tagliate a spicchi, versare il restante composto, poi di nuovo le mele e terminare con una spolverata di zucchero in maniera che cuocendo rimanga un po' caramellata. ... slurp!

Dopo averla ripetuta e fotografata un paio di volte, vedo di descrivere, passo passo e con dovizia di foto, tutti i passaggi.

Quindi, cominciando come sempre dagli ingredienti, prepariamoci a infornare!

Ingredienti, per una tortiera da cm. 22 Ø:

mele renette, ca.	g.	500
uova intere	pz.	3
zucchero	g.	200
burro morbido	g.	70
latte	ml.	75
farina	g.	200
lievito per dolci	bustina	1
<i>inoltre...</i>		
burro per la tortiera		QB.
pangrattato per la tortiera		QB.
succo di limone per le mele		QB.
zucchero per decorare		QB.

Preparazione:

Prima di cominciare: togliere il burro necessario dal frigo, altrimenti montarlo con lo zucchero non sarà facile!

Imburrare una teglia ad anello e poi cospargerla di pangrattato con cura.
(io poi la conservo al fresco fino al momento di usarla)

Sbucciare le mele, privarle del torsolo e tagliarle a spicchi: minimo otto spicchi ma, avendo un buon tagliamele, anche di più.

Metterle in una ciotola con un po' di succo di limone affinché non anneriscano.
(volendo con un pizzico di zucchero e, per i più golosi, un'idea di cannella!).

Preriscaldare il forno, statico, a 180°C.

In una ciotola, a mano o con una frusta elettrica, montare a crema il burro con lo zucchero.

Aggiungere una alla volta e aspettando che ogni uovo sia ben amalgamato le uova.

Versare il latte e continuare a mescolare a fondo e rapidamente.

Mescolare la farina con il lievito per dolci e setacciarla.

Quindi, continuando a mescolare - ma ora delicatamente - l'impasto, aggiungerla poco a poco al resto.

Versare circa metà dell'impasto nella tortiera e distribuirvi poco più di metà degli spicchi di mela.

Fare attenzione a non coprire di mele fino al centro ma di lasciare la parte centrale libera da mele: le fette riusciranno molto meglio!

Coprire col resto dell'impasto e decorare col resto degli spicchi tutti in tondo.

Spolverare di zucchero (in cottura caramellerà dando un tocco particolare al gusto).

Infornare a 180°C in forno statico per 40'.

A fine cottura verificare con uno steccolino che la torta sia ben cotta (in particolare al centro).

Se necessario proseguire la cottura per qualche altro minuto.

Sfornare e lasciar raffreddare prima di affettare.

È una torta ottima sia a colazione come pure a merenda e dopo cena.

Assolutamente da provare!

Buon appetito.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- [Ricetta, solo testo: da stampare o scaricare.](#)
- Versato il primo uovo io aggiungo un mezzo ct. di succo di limone.
- Si può anche usare una tortiera a ciambella: il risultato è comunque ottimo.