



La torta di mele perfetta si fa così!

Articolo di Giorgia Di Sabatino, del 20 settembre 2018, tratto da:

<https://www.lacucinaitaliana.it/tutorial/i-consigli/la-torta-di-mele-perfetta-si-fa-cosi/#gallery-0-pathr>

Esistono tanti tipi di **torte di mele**. Ci sono le torte di frolla ripiene, le classiche torte soffici da colazione, poi le torte di sfoglia come la tarte tatin e ancora i crumble di mele, ma noi vogliamo soffermarci sulla classica ricetta, quella della nonna. La torta soffice e cremosa perfetta per la colazione e la merenda che piace a tutti, grandi e bambini. Ma come si prepara? Ecco la nostra ricetta e qualche variante.

TORTA DI MELE CLASSICA: LA RICETTA

Tagliate prima di tutto 700 g di mele a fettine e bagnatele con del succo di limone per non farle annerire.

A parte preparate l'impasto montando 3 tuorli con 250 g di zucchero e in un'altro contenitore 3 albumi a neve.

Aggiungete ai tuorli anche 80 g di burro morbido e un bicchiere di latte e montate ancora.

Setacciate 300 g di farina e una bustina di lievito e aggiungete delicatamente all'impasto.

Infine mescolate tutto con gli albumi montati.

Scolate per bene le fettine di mela e aggiungetele al resto. Lasciatene un po' per decorare la superficie della torta.

Versate tutto in uno stampo imburrato e infarinato e cuocete a 180° per circa 40 minuti.

Una volta fredda, cospargete la torta con lo zucchero a velo.

LE VARIANTI

Ecco qualche ricetta facilissima da preparare per la merenda e la colazione, anche con l'aiuto dei bambini.

TORTA DI MELE AL CUCCHIAIO: LA RICETTA DEI 9 CUCCHIAI

In questa ricetta non si pesa nulla, ma si utilizza un cucchiaino per misurare gli ingredienti. Ricordate che i cucchiaini sono sempre 9.

Avete bisogno quindi di 3 mele, 3 uova, 9 cucchiaini di farina, 9 cucchiaini di zucchero, 9 cucchiaini di olio di semi, 9 cucchiaini di latte e un cucchiaino di lievito. Mescolate separatamente gli ingredienti liquidi e quelli secchi e poi unite tutto.

Aggiungete le mele e cuocete a 180° per circa 35-40 minuti.

TORTA DI MELE VEGANA

Si può preparare una buonissima torta anche **senza latte, uova e burro**. Basta mescolare **250 g di farina 0 con 150 g di zucchero di canna integrale**, una bustina di lievito per dolci (vegano), tanta cannella, la buccia grattugiata di limone e **200 ml di latte di soia** (o mandorle, o riso, o farro).

Aggiungete a questo composto **4 mele golden** affettate sottilmente e cuocete a 180° per circa 40 minuti.

CRUMBLE DI MELE

Questa è una torta che si mangia al cucchiaino ed è facilissima da preparare.

Tagliate le mele e conditele con **zucchero, cannella, uvetta e scorza di limone grattugiata**.

Disponetele all'interno di una pirofila imburrata e cospargetele con il crumble, cioè con le briciole ottenute lavorando insieme **100 g di farina, 70 gr di burro e 70 g di zucchero di canna.**

Cuocete a **180°** finché il crumble non sarà dorato e poi servite il dolce tiepido con una pallina di gelato alla vaniglia o con la panna montata.



A CURA DEL
CENTRO STUDI DEL BALIATO DAI COI
(VAL DI ZOLDO)

***8