Ricetta: **Torta di mele**

Author: WWW.MISYA.INFO

La ricetta della torta di mele è quella che mi ricorda maggiormente la mia infanzia e questa è la ricetta della torta di mele che prepara la mia mamma da quando ne ho memoria. La torta di mele è un dolce classico della cucina italiana ed è forse la ricetta per torte che preferisco in assoluto, morbida, profumata e facile da preparare. Durante l'inverno mia mamma prepara questo dolce almeno una volta a settimana e, se avanza (molto raramente o se ne fa un paio), congeliamo le fette e le scongeliamo al momento per mangiarle a colazione.

Ingredienti per una tortiera da 24 cm:
700 gr di mele
3 uova
70 gr di burro
300 gr di farina 00
250 gr di zucchero
1 bicchiere di latte
1 limone
1 bustina di lievito per dolci vanigliato

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 40 min
Tempo totale: 1 ora

Procedimento per preparare la torta di mele

Sbucciare e affettare le mele e irrorarle con il succo di un limone.

Nel frattempo montare gli albumi a neve e a parte sbattere i tuorli con lo zucchero.
Aggiungere alle uova il burro ammorbidito e montare.

Versare un bicchiere di latte e mescolare fino a che l'impasto del dolce sia liscio e omogeneo.

Aggiungere ora la farina a pioggia con il lievito e la scorza grattugiata di limone.

Incorporare ora gli albumi montati a neve.

Infine aggiungere le mele all'impasto.

Incorporare le mele all'impasto, quindi versare il composto della torta di mele in una tortiera imburrata e infarinata.

Ricoprire la torta di mele con delle fettine di mela e qualche ricciolo di burro.

Cuocere la torta in forno preriscaldato per 40-50 minuti a 180°C.

Lasciar raffreddare la torta di mele prima di servirla.

Ed ecco qua una bella fetta, il suo odore pervade tutta la cucina :P
Non perchè è la ricetta di mia mamma, ma credo che questa sia la migliore ricetta della torta di mele che io abbia mai assaggiato.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO