La torta di mele (2°)

Questa Domenica mattina avevo voglia di una soffice torta alle mele. Purtroppo era un pò tardi per la colazione ma, sapendo di avere a pranzo dei parenti e di quanto mio zio amasse le torte di mele, non potevo di certo mancare a tal proposito. Come scrissi nella mia prima ricetta (La torta di mele – versione 1°), di questa torta esistono davvero tante versioni, con lo yogurt, con la panna, con i pinoli e uvetta, con il burro, ecc. La versione 2° che vi sto per proporre ha la presenza del burro e della fecola che conferiscono morbidezza e sofficità.

Ingredienti:

- 250 grammi di farina 00
- 150 grammi di zucchero semolato fine
- 100 grammi di burro
- 50 grammi di fecola di patate
- 3 uova intere
- 4 cucchiai di latte intero o parzialmente scremato
- 1 limone spremuto
- la scorza grattugiata del limone
- un pizzico grosso di cannella in polvere
- una bustina di lievito per torte
- 2 o 3 mele

Procedimento:

Per prima cosa grattugiate la buccia del limone che vi servirà in seguito. Poi tagliate il limone in due parti e spremetele ottenendo un succo che verserete in una ciotola grande con dell’acqua.
Sbucciate le mele e tagliatele a spicchi. Versate gli spicchi di mela all’interno della ciotola con acqua e limone.



Nel frattempo preparate l’impasto. In una ciotola grande rompete le uova e sbattetele assieme allo zucchero e alla scorza grattugiata del limone. Dovrà risultare un composto spumoso.

Aggiungete al composto il burro ammorbidito e continuate a sbattere energeticamente e con la frusta a mano.



Setacciate la farina con la fecola ed il lievito e versatela sul composto. Continuate a mescolare con la frusta fino ad ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato. Aggiungete il latte ed infine la cannella e continuate a mescolare.
Versate nel composto alcuni spicchi della mela tagliata in precedenza.



Inburrate ed infarinate uno stampo a cerniera del diametro di

20-22 cm e versate il composto. Esso risulterà abbastanza “fermo” e dovrete aiutarvi con un cucchiaio per stenderlo bene all’interno dello stampo.



Sopra alla torta adagiate le rimanenti fette di mela e spolverizzate la superficie con dello zucchero semolato.





Infornate a forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti fino a completa doratura. Controllate sempre la cottura in quanto varia da forno a forno (la prova dello stecchino).

Fate raffreddare la torta prima di servirla.

…

Alla prossima versione,
Charles.