# La Morbidosa alle mele (3° variante delle Torte di Mele)

Di recente ho scoperto un’altra strepitosa ricetta per fare la torta di mele. Come dicevo ne esistono di molte varianti e con diverse modalità di preparazione. La ricetta che vi sto proponendo è molto semplice ed è facilissima da preparare. La caratteristica di questa versione è proprio nella sua composizione, un corpo morbido dove il sapore delle mele viene intensificato dalla morbidezza quasi cremosa della torta.

Con questa ricetta otterrete una torta davvero cremosa e ricca di mele.

## Ingredienti:

- 140 grammi di farina 00
- 120 grammi di zucchero semolato fino
- 4 mele golden o granny smith
- 300 ml di latte
- 65 grammi di burro
- 2 uova grandi
- cannella a piacere
- 1 bustina di lievito per dolci
- zucchero di canna q.b.
- 1 limone

## Procedimento:

Per prima cosa sbucciate le mele e tagliatele a fette sottili, immergetele nel succo del limone ed un pò di zucchero e mettetele da parte.



Con lo sbattitore elettrico montate le uova insieme allo zucchero semolato fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



Adesso aggiungete il latte continuando a montare. Il composto risulterà molto liquido, ma ciò è normale!



Aggiungete la farina 00 e il lievito setacciati e continuate a montare con le fruste. Unite la cannella ed il burro sciolto, continuando a montare fino ad incorporarli del tutto.



Aggiungete le mele tagliate. Trasferite il composto in una teglia da 22 cm ben imburrata, aggiungete altre fettine di mela tagliate sulla superficie e cospargete con dello zucchero di canna.





Cuocete la torta in forno statico e preriscaldato a 200° C per circa 50 minuti. Non preoccupatevi se la torta continua ad essere liquida, si rapprenderà una volta raffreddata completamente. Piuttosto fate attenzione a non farla bruciare in superficie. In tal caso, verso gli ultimi minuti di cottura potete utilizzare un foglo di alluminio da mettere in superficie la torta per evitare il calore diretto e continuare la cottura con più tranquillità (se adoperate questo procedimento fatelo solo verso la fine, perchè comunque la torta va cotta! □ )

Trascorso il tempo necessario sfornate la torta e fatela riposare. Consiglio di lasciarla raffreddare ed assestarsi tutta una notte.

Vedrete che bontà!