Torta Piena alle Mele (5°)

Ed eccomi di nuovo alla riscossa con le famigerate torte alle mele. Si sa che le mele si trovano tutto l'anno ma non tutti sanno che mele e pere ritrovano splendore e aumentano di varietà proprio nel mese di Ottobre. Ho realizzato diverse torte alle mele e questa che vi sto per proporre è la quinta versione. Una ricetta classica di mamma e che ha sempre stupito tutti! La caratteristica principale di questa versione è proprio il suo alto contenuto di mela, la sua leggerezza e soprattutto la morbidosità. Infine un tocco finale di cannella regina la rende irresistibile (io per esempio, sarei capace di mangiarmene una intera ahaha).

Ingredienti:

(con questa dose potete realizzare una torta grande del diametro di 30 cm, oppure tre da 18 cm, oppure 2 da 18 e una da 21 cm)

- mezzo kg di mele (gialle, rosse, verdi, renette) per l'impasto
- mele da tagliare a spicchi sottili (per la superficie della torta)
- 1 vasetto di yogurt magro bianco
- 4 vasetti di farina 00
- 1 vasetto e mezzo di zucchero
- 1 vasetto di olio di girasole
- 4 uova intere (medie)
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- mezzo cucchiaino di cannella regina nell'impasto, un pizzico di cannella in superfice prima dell'infornata.
- zucchero di canna grezzo q.b.

Procedimento:

Prendete le mele per l’impasto, lavatele, sbucciatele, togliete il dorso e fatele a pezzetti. Mettetele in un tritatutto e affettatele finemente ma facendo attenzione che non deve venirne una polpa ma dei piccoli pezzettini.

In una ciotola capiente versate lo yogurt, e usando il suo vasetto come misurino (lavato ed asciugato) aggiungeteci la farina, lo zucchero, l’olio, le uova intere, la vanillina, il sale, la cannella e la scorza del limone. Amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Ora aggiungeteci il lievito e mescolate con cura. Versate nel composto così ottenuto le mele tritate e mescolate.

Prendete lo stampo o gli stampi a cerniera, foderateli con carta da forno, imburrate ed infarinate.

Versate il composto nello stampo (o gli stampi) e in superficie iniziate a distribuire con andamento circolare gli spicchi di mela tagliati finemente e spingendoli leggermente verso il basso. Cospargete sopra in abbondanza con lo zucchero di canna grezzo ed infine il pizzico di cannella.

Infornate a forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40-45 minuti. Controllate sempre la cottura poiché varia da forno a forno. Fate la prova dello stecchino. Non preoccupatevi se risulta umido in quanto vi è un alta percentuale di frutta. Appena vedete che la superficie si è dorata e anche un pò scurita la torta può essere tolta. E’ importante che lasciate un pò caramellare la superficie (è un mio consiglio spassionato) poiché dona una gusto irresistibile.

Charles