La Torta alle Mele di Charles

Mi capita spesso di creare dei dolci sulla base di quelle che sono le mie conoscenze finora acquisite in ambito pasticceria. Ed è con grande piacere che vi presento la mia torta alle mele, che spero possiate gradire e condividere con gli altri. E' una torta priva di glutine ma anche di latticini, qualora vogliate utilizzare dello yogurt di soia o comunque senza lattosio.
Adoro le torte che contengono frutta e che risultano morbide e con una porosità poco accentuata e rimanendo umide. A tale scopo ho adoperato dell'olio (in questo caso vi consiglio quello di "*Giglio Oro – DolceForno*", che è l'ideale al posto del burro), dello yogurt ed infine ho aggiunto nell'impasto 3 mele sminuzzate. L'aggiunta degli amaretti sbriciolati e della cannella donano al dolce un gusto mandorlato sensazionale. Per non parlare infine dello zucchero di canna integrale, il quale conferisce alla torta un leggero gusto caramellato.

Ingredienti:

- 5 mele (miste – quelle che più preferite)
- 300 gr di farina di riso
- 150 gr di zucchero grezzo di canna integrale (possibilmente scuro)
- 100 gr di amaretti tritati
- 3 uova intere
- 1 vasetto di yogurt naturale di soia (o senza lattosio)
- 160 gr di olio di semi (consiglio: *Giglio Oro DolceForno*)
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito per torte
- mezzo cucchiaino di cannella
- un pizzico di sale

Preparazione:

Intanto sbucciate le mele e privatele del dorso. Prendete metà del peso delle mele e sminuzzatele (non esagerate o rischiate di ottenere una polpa). Mettete da parte.

In una ciotola capiente versate la farina di riso, lo zucchero, il lievito setacciato, la vanillina, il sale e la cannella e mescolate il tutto.

Incorporate le uova, lo yogurt e l’olio ed iniziate a lavorare il tutto con la frusta a mano.

Aggiungete al composto gli amaretti tritati finemente (devono risultare quasi una polvere) e mescolate. Per ultimo aggiungete le mele che avete sminuzzato e tenuto da parte. Con una spatola aiutatevi ad amalgamare il tutto.

Prendete la vostra teglia. Nel mio caso ne ho utilizzata una in ceramica del diametro di 24 cm. Rivestitela con della carta forno, imburratela ed infarinatela oppure potete utilizzare lo spray staccante (per chi non volesse utilizzare il burro).

Versate al suo interno il composto e sopra di esso inserite le mele restanti tagliate a spicchi non troppo sottili.

(Potete aggiungere dello zucchero in granella)

Cuocete la torta in forno statico e preriscaldato a 180° C per

circa 1 ora. Consiglio di verificare sempre la cottura perché può variare da forno a forno. Qualora il vostro forno tende a cuocere più in fretta consiglio di abbassare a 45 minuti il tempo di cottura. Ad ogni modo fate sempre la prova dello stecchino (se esce asciutto vuole dire che la torta è cotta). Vi ricordo solamente che è normale se notate che lo stecchino esce umido o leggermente bagnato poiché vi è la presenza dell'olio e della frutta all'interno del composto.

Fatela raffreddare prima di servirla.

Se hai gradito questa mia ricetta fammelo sapere nei commenti. Un abbraccio a tutti voi.

Charles