La Torta di mele (1°)

Di torte alle mele ne esistono di diverso tipo e lavorazione. Oggi vi propongo una delle versioni più semplici e che penso avete già provato a fare almeno una volta nella vita. Questa torta è simile alla classica margherita ma con l'aggiunta di aromi ed ingredienti che la rendono particolare.
Nelle prossime torte di mele che di volta in volta pubblicherò noterete la diversità di alcuni ingredienti combinati armoniosamente con le mele, regine di queste eternal cakes.

Ingredienti:

- 3 bicchieri di farina 00
- 1 e 1/2 bicchiere di zucchero semolato fine
- 1 bicchiere di olio di girasole
- 1 bicchiere di yogurt intero (bianco) o in alternativa 1 bicchiere di latte intero
- 3 uova intere
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 mele golden
- scorza grattuggiata di un limone
- scorza grattuggiata di mezzo arancia
- un pizzico di cannella
- codette o perline di zucchero colorate

Preparazione:

Setacciate il lievito nella farina. In una ciotola capiente versate la farina con il lievito, lo zucchero, l'olio, la vanillina, le uova, lo yogurt (o il latte) e mescolate con una frusta fino ad ottenere un composto ben amalgamato.

Aggiungete le scorze grattuggiate del limone e dell'arancia e mescolate. Versate nel composto le codette di zucchero colorate e mescolate delicatamente (non mescolate troppo per non rischiate di scolorarle)

Sbucciate le mele e tagliatele a fette (a spicchi). Prendete una tortiera a cerniera del diametro di 24 cm e ricoprite il fondo con della carta da forno. Per i bordi potete inburrare e infarinare assicurandovi di eliminare l’eccesso di farina.

Versate il composto nella tortiera. Sopra ad essa posizionateci le fettine di mela (a piacimento). Spolverizzate la superficie con un pizzico di cannella e abbondante zucchero semolato che donerà quella golosissima crosticina.

Cuocete la torta in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti.

Lasciate raffreddare la torta prima di servire.

…

Charles