

Ricetta tratta dal

sito www.nonsolomaldipancia.com

Torta di mele



220 gr di farina
100 gr di zucchero semolato
140 gr di burro
2 uova
la scorza grattugiata di un limone
4 mele
2 cucchiaini colmi di lievito vanigliato
5-6 cucchiari di latte
un pizzico di sale



Tenete da parte una noce di burro, dividete quello che rimane a pezzetti, mettetelo in una casseruola di acciaio e fatelo fondere a bagnomaria o a fuoco molto basso.

Rompete le uova in una capiente ciotola, unite lo zucchero, il sale, la scorza di limone grattugiata e sbattete energicamente e a lungo con una frusta in modo da ottenere un composto chiaro e schiumoso (usare il mixer). A questo punto versate, alternativamente e sempre mescolando il burro fuso (non caldissimo) 200 gr di farina fatta scendere da un setaccio assieme al lievito.

Infine versate a filo il latte appena tiepido e amalgamate bene il tutto fino ad ottenere una pasta morbida.

Accendete il forno a 190°.

Imburrate e infarinate leggermente uno stampo tondo (24/26 cm), trasferitevi la pasta e livellatela.

Sbucciate le mele, dividetele a metà, asportate il torsolo e incidete la parte esterna con un coltello, prima nel senso della lunghezza, poi nel senso della larghezza, in modo da formare un reticolato.

Sistamate le mezze mele nello stampo mettendone una al centro e tutte le altre attorno, premendole leggermente sulla pasta (in alternativa le mele possono venire tagliate a fettine e queste disposte a cerchi concentrici sopra l'impasto premendo leggermente).

In alternativa potete tagliare le mele a fettine e disporle fino a ricoprire il disco di pasta.

Mettete la torta in forno e dopo pochi minuti abbassare la temperatura a 180°.