

La mia torta di mele

Ci sono principalmente due modi di preparare la torta di mele: con le mele a fettine sottilissime, sopra e dentro all'impasto, e con le mele a pezzettoni grossi. A me piace nel secondo modo, la mela rimane più croccante e non si spappola. Il risultato, certo, è un po' più rustico...



Ingredienti:

- 1 kg. di mele (preferibilmente Renetta o Golden, comunque una mela non troppo croccante ed adatta alla cottura)
- 250 gr. di farina 00
- 170 gr. di zucchero
- 100 gr. di burro
- 3 uova intere grandi
- due cucchiaini di lievito per dolci in polvere (mezza bustina)
- la buccia grattugiata di un limone
- latte q.b.
- un pizzico di sale
- poco zucchero a velo per decorare

Lavate e sbucciate le mele, rimuovete il torsolo e ricavate otto fette (due da ogni quarto). Tagliate ogni fetta in 3 o 4 pezzi, in modo da avere pezzi non troppo piccoli. Irrorate di succo di limone per non fare annerire.

Montate i tuorli con metà dello zucchero fino a renderli ben spumosi. A parte lavorate il burro con il restante zucchero. Aggiungete il composto di uova alla crema di burro, incorporate bene poi unite la farina, il sale e la buccia

grattugiata di un limone. Se il composto risulta troppo denso (dipende molto dalla dimensione delle uova), aggiungete poco latte un po' per volta (ne basterà al massimo mezzo bicchiere) finchè il composto non risulta denso ma liscio. Unite gli albumi montati a neve ben ferma ed incorporateli con un leccapentola lavorando come sempre dal basso verso l'alto. Per ultimo, unire le mele e mescolare bene.

Imburrate e infarinate una tortiera di 25 cm. di diametro, versatevi il composto e fate cuocere in forno a 200° (statico) per 40 minuti o finchè, inserendo uno stecchino all'interno, questo non esce ben asciutto.

Fate raffreddare la torta su una gratella e, una volta fredda, spolverate la superficie con poco zucchero a velo setacciato con un colino prima di servire.

