

Torta di Mele di Nonna Papera

Se penso alla torta di mele, penso a Nonna Papera, il famoso personaggio del fumetto Topolino che prepara sempre la sua imbattibile torta di mele per i nipotini Qui, Quo, Qua, e non solo. Tutta la famiglia ne è molto ghiotta, primo fra tutti il pronipote Ciccio.

Finalmente, dopo anni di attese, nel numero **3044 di Topolino** la ricetta di Nonna Papera è stata svelata, anche se



temo che possa non essere quella

originale! La torta dei fumetti (quella **in foto**) infatti è la classica **Apple Pie** americana, quella in cui una crosta di frolla racchiude soltanto le mele e lo zucchero, viene ricoperta con altra pasta e prende la tipica forma a cupola (vedrò di

fare questa ricetta a breve). La ricetta di questo numero invece è una classica torta di mele stile ciambella, con le mele incorporate all'impasto. Ho voluto comunque provarla, e devo dire che non è niente male. Rimane abbastanza spugnosa e umida perchè non c'è troppa farina, ma ha un buon sapore. In effetti (anche se non c'era Ciccio nelle vicinanze) è finita molto in fretta!!

Ecco la ricetta come compare sul fumetto, ho messo in grassetto gli ingredienti (non è indicata la dose del lievito, ma direi 1/2 bustina):

« Cara Nonna Papera, mi puoi dare la ricetta della torta di mele così faccio una sorpresa a mia mamma? »

*Me la chiedete in tantissimi! Eccola: ci vogliono **tre mele, due uova, 200 grammi di farina, 100 di burro, 180 di zucchero, un bicchiere di latte, un limone, sale, lievito istantaneo.***

Tagliate le mele a fettine e spruzzatele con il succo di limone... tenete lontano Ciccio dalle mele quanto basta.

Poi sbattete le uova con lo zucchero finchè si formerà una bella spuma. Aggiungete il burro (sciolto), il latte, la scorza del limone grattugiata, un pizzico di sale e la farina, versandola a poco a poco. Si formerà una dolcissima pastella, perchè tenete lontano Ciccio quanto basta. Ora aggiungete il lievito, mescolate e mettete nella pastella le mele. Mescolate e versate tutto in una teglia imburrata e infarinata che infilerete nel forno già caldo (ma NON usate il forno se non siete in compagnia di un adulto, okay?). Cuocete a 180° per circa 45 minuti. E' più buona fredda, quindi lasciatela sul davanzale per almeno un'ora, facendo la guardia per tenere lontano Ciccio quanto basta...

Ecco il fumetto in cui compare, nell'angolo della posta, la ricetta che vi propongo.

