

Torta di mele classica

Ecco una ricetta veloce per preparare una classica torta di mele, soffice e umida, come quella della nonna.



Ingredienti per una tortiera di diametro 26cm:

- 250 gr farina 00
- 2 uova intere
- 150 gr zucchero semolato
- la scorza grattugiata di un limone
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 kg di mele
(farinose, tipo Renetta o Golden)
- 80 gr burro
- 200 ml latte
- 2 cucchiaini di pangrattato
- zucchero a velo per decorare

Sbucciare le mele, tagliarle a metà e rimuovere i torsoli. Tagliarle quindi a fettine piuttosto sottili e porle in una ciotola coperta con pellicola.



Preriscaldare il forno (statico) a 170°.

Nel boccale del mixer (ma si può procedere anche a mano, usando prima una frusta poi un cucchiaino di legno) unire le uova e lo zucchero, e montare a velocità media finché il composto non risulta molto soffice. Unire lentamente la farina setacciata intervallandola con il latte, la scorza grattugiata del limone e, per ultimo, il lievito. Amalgamare bene fino ad ottenere un composto privo di grumi.

Imburrare una tortiera (più comoda se con l'anello apribile), versare il pangrattato e spargerlo uniformemente, poi versare il composto. Ricoprire tutta la superficie della pastella con le mele a raggera.



Non preoccupatevi se vi avvanzeranno molte fette di mele, una volta completata la raggera continuate ad aggiungere le altre fettine, infilandole tra una fetta e l'altra fino a terminare tutte le mele.

Con le mani, rompere il burro a pezzetti distribuendolo uniformemente sopra le mele.



Appena il forno è caldo, inserire la torta e cuocere per circa 1 ora.

Se la superficie appare ancora un po' pallida, prolungare la cottura di altri 5-6 minuti.

Una volta tolta la torta dal forno, rimuoverla dalla tortiera, attendere che si raffreddi, poi cospargere di zucchero a velo e servire.