



---

December 2020

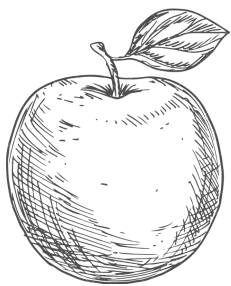
# Bakery Life

L'AVVENTO IN CUCINA

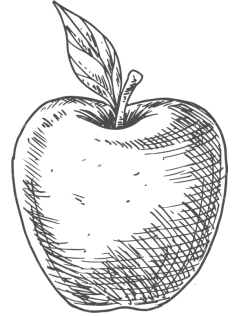


*Torta di mele*

---



# Torta di mele



## INGREDIENTI:

3 mele  
200 gr di burro morbido  
200 gr di zucchero semolato  
4 uova  
250 gr di farina  
1 bustina di lievito  
2 cucchiaini di latte  
sale qb

a piacere  
Sostituire 100 gr di farina con 100 gr di  
fecola di patate  
1 cucchiaio di marsala  
2 cucchiaini di cannella in polvere

## PROCEDIMENTO

Montare gli albumi a neve, aggiungere un po' di sale per una maggior tenuta. Nelle ricette vere gli albumi si fanno dopo l'impasto, ma da cuoca senza tempo preferisco montarli prima per evitare di sporcare mille ciotole o dover pulire il gancio.

Nella planetaria (o in una ciotola con le fruste) mettere lo zucchero, il burro, i tuorli ed eventualmente il marsala e/o la cannella, girare per quasi 10 minuti in modo che il composto risulti giallo paglierino e soffice.

Aggiungere la farina e il lievito (io uso quello vanigliato) e il latte.

Quando pronto, aggiungere a mano, mescolando il meno possibile dal basso verso l'alto, gli albumi a neve - nelle ricette sembra facilissimo, ma è un lavoro non troppo semplice. Non deve smontarvi, al massimo le prime volte la torta saprà un po' da uova=).

Imburrare la teglia da forno (io ho usato una ciambella, la quantità è adatta per una teglia normale da 22 cm) e io la infarino anche – il mio maritino mi dice che è un'azione superflua, quasi dannosa, ma a casa mia si è sempre fatto così con buoni risultati- e versarci l'impasto, livellarlo con una spatolina.

Accendere il forno a 180° (i dolci andrebbero in ventilato, io per questa ricetta uso lo statico).

Sbucciare le mele e tagliarle a fettine sottili o a dadini, cospargere la superficie dell'impasto, o mettendo le fettine allineate oppure buttando i dadini. Per chi volesse stupire, usare delle mele rosse: non sbuciarle, ma tagliarle con la mandolina per farne delle fette quasi trasparenti, prendere un coppapasta rotondo e una fettina alla volta riempirlo, continuando a girare (farò tutorial nelle stories, figlie permettendo) posizionarlo sull'impasto, sembreranno delle piccole rose. Per i più temerari, potreste mettere i dadini all'interno dell'impasto, ma la torta vi verrà molto più umida, in questo caso vi consiglio di mettere il tutto nei pirottini e creare dei muffin.

Una volta scelta la vostra modalità, infornare a 180° per 40 minuti (nel caso dei muffin calate a 25/30 minuti). Sforare e gustare subito, calda è spaziale.

