

Torta di Mele di Mara

Portata: Dolci

Tempo:

Numero persone: 0

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 0 persone

- 5 mele renette o golden di media grandezza
- 280 gr zucchero semolato Despar
- 300 gr farina 00 Despar
- 1 bustina di lievito per dolci da 11 /12 gr
- 5 cucchiaini ricchi di zucchero di canna Despar
- 100 gr burro Despar ammorbidito a pomata
- 3 uova freschissime Despar
- 200 gr latte ps Despar
- 2 cucchiaini confettura di albicocche Despar
- 1 pizzico di sale
- q.b. buccia di arancia grattugiata
- q.b. buccia di limone grattugiata

Preparazione

1 - Sbucciare le mele, tagliarle a fettine non troppo sottili, cospargerle con 2 cucchiaini di zucchero di canna e un po' di buccia di limone grattugiata.

2 - Nel frattempo, montare con una frusta elettrica le uova intere con lo zucchero semolato e un pizzico di sale finché il composto non diventerà ben gonfio e assumerà un colore giallo chiaro.

3 - A questo punto aggiungere il burro ammorbidito, il latte a temperatura ambiente e in ultimo, la farina, setacciata con il lievito. Unire al composto un'ulteriore manciata di buccie di limone e arancia grattugiate al momento. Amalgamare bene con movimenti delicati dal basso verso l'alto, fino a ottenere un composto omogeneo.

4 - Preriscaldare il forno a 160°.

5 - Imburrare ed infarinare leggermente lo stampo, versarvi il composto e disporvi i le fettine di mela sgocciolate, componendo dei cerchi concentrici e facendole ben penetrare nella pasta con le dita.

6 - Spolverizzare la superficie della torta con lo zucchero di canna rimasto e cuocere a 160° per circa 50 minuti.

7 - Fate attenzione poiché il tempo di cottura dipende dalla qualità delle mele impiegate. Se la frutta contiene molta acqua, trascorso il tempo di cottura, lasciare la torta riposare ancora 10 minuti nel forno spento, con lo sportello leggermente aperto. Fidatevi della prova stuzzicadenti, tenendo presente che la caratteristica della torta è proprio quella di rimanere morbida e quindi leggermente umida all'interno.

8 - Dopo aver sfornato la torta, lucidatela pennellando in superficie una miscela preparata con la confettura d'albicocca e qualche cucchiainata di acqua calda.

9 - Godetevi questa torta squisita con i complimenti di DeSPAR!!!