



INGREDIENTI Teglia da 24 cm Ø

- Farina 00 190 gr
- 2 uova intere
- 3 mele Golden o Renetta
- Mezzo limone
- Burro 30 gr
- Zucchero semolato 130 gr
- Zucchero di canna q.b.
- Latte q.b.
- Cannella in polvere q.b.
- Pinoli q.b.
- 1 bustina di lievito per dolci

1



Sbucciare due delle tre mele. dividerle a metà e rimuovere i torsolo interno.

Tagliare a dadini le mele e riporli in una ciotola insieme al succo di mezzo limone e mescolare bene.

Il succo di limone evita l'ossidazione delle mele.

2



In una ciotola montare con una frusta lo zucchero semolato insieme a due uova intere fino ad ottenere un composto spumoso di un bel giallo paglierino.

Aggiungere quindi la buccia grattugiata* di mezzo limone, la farina, il lievito e il burro fuso a bagnomaria o nel microonde.

Amalgamare bene aggiungendo un goccio di latte per mantenere cremoso l'impasto.

** solo la parte superficiale gialla perché la parte bianca sottostante è molto amara.*

3



Accendere il forno e preriscaldare a 180° in modalità statica.

Spolverare i cubetti di mela con la polvere di cannella e incorporarli uniformemente e con delicatezza nell'impasto.

Imburrare la tortiera. Aggiungere un cucchiaio di farina e muovere la tortiera per far aderire la farina al burro. Rimuovere poi la farina in eccesso.

4



Versare il composto all'interno della tortiera e scuoterla leggermente per distribuire uniformemente il composto.

Sbucciare l'ultima mela, dividerla a metà e ricavare delle fettine sottili da distribuire, leggermente sovrapposte, sull'impasto.

Finire distribuendo sulla superficie dei pinoli (a piacere) e una spolverata di zucchero di canna.

Infornare, con forno a temperatura, e cuocere per circa 50/60 minuti.

5



Puoi servire.

Togliere la torta dal forno e lasciarla raffreddare prima di assaggiarla.

BUON APPETITO

I tempi di cottura possono variare in funzione del forno e dello spessore delle fettine di mela superficiali. La doratura superficiale delle mele è un buon indicatore del raggiungimento della corretta cottura.

Una delle mille varianti della torta di mele.

Questa offre un delizioso contrasto tra la morbidezza interna e la dolcezza caramellata delle mele superficiali.



www.RicetteOrizzonti.it

[@ricetteorizzonti](https://www.instagram.com/ricetteorizzonti)