

Torta di mele della nonna di Fatou



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: 1

Difficoltà: Media

Ingredienti

Mele	930 g
farina 00	250 g
limone	1
zucchero	200 g
burro	100 g
uova	2
lievito in polvere	16 g
Sale fino	1 pizzico

Procedimento

• per prima cosa sciogliamo il burro nel microonde o a bagnomaria, e teniamolo da parte. Grattugiamo la scorza di limone e spremiamo il succo ottenendone circa 30 g quindi teniamo da parte sia la scorza che il succo. Dividiamo a metà le mele e leviamo il torsolo Sbucciate le mele poi tagliamole in quattro parti e riducete a fettine tagliamole per il lato corto. Mettiamo le mele tagliate a fettine in una ciotola e irroratele con il succo del limone, mescoliamole bene Passiamo poi a setacciare la farina 00 con il lievito in polvere. Poi in una ciotola versiamo le uova e parte della dose di zucchero. Iniziamo a sbattere con le fruste elettriche e proseguiamo versando lo zucchero poco alla volta. Quando il composto inizierà a schiarirsi, aggiungiamo un pizzico di sale e proseguiamo a montare fino a ottenere un impasto chiaro e spumoso. A questo punto uniamo il burro fuso riportato a temperatura ambiente. Aromatizziamo con la cannella in polvere. e aggiungiamo anche la scorza di limone grattugiata. Poi sempre continuando a montare con le fruste aggiungiamo un cucchiaio alla volta la farina e il lievito setacciati. Quando le polveri saranno completamente incorporate, abbassiamo la velocità delle fruste elettriche e versiamo il latte o a temperatura ambiente. Quando anche il latte sarà incorporato fermiamo le fruste A parte sgoccioliamo le mele in un colino per eliminare il succo di limone e versiamolo nell'impasto. Mescoliamo delicatamente dal basso verso l'alto per incorporarle bene. Imburriamo e cospargiamo di zucchero una tortiera di 22 cm di diametro e, aiutandoci con una spatola, versiamo l'impasto. La torta è pronta per essere infornata cuocetela in forno statico a 180° per circa 55 minuti. A cottura ultimata sforniamo e lasciamolo raffreddare completamente prima di toglierla dalla tortiera. Spolveriamo la torta con lo zucchero a velo e serviamo.