



Torta di mele della nonna

La ricetta della torta di mele è quella che mi ricorda maggiormente la mia infanzia: infatti quella che vi propongo è la ricetta della torta di mele soffice e leggera che preparava la mia nonna.

Per me è la più buona del mondo. E con l'aggiunta delle Mele di Valtellina IGP assume un sapore ancor più particolare.

INGREDIENTI

PER LA TORTA

700 g di mele di Valtellina IGP
3 uova
70 g di burro de La Fiorida
300 g di farina 00
250 g di zucchero
1 bicchiere di latte
1 limone
1 bustina di lievito per dolci

PER LA TORTIERA

Burro
Farina

PREPARAZIONE

Cominciare sbucciando e affettando a pezzetti le mele, irrorare con il succo di un limone per evitare che diventino scure.

Nel frattempo montare gli albumi a neve e, a parte, sbattere i tuorli con lo zucchero finché non diventino spumosi e chiari.

Aggiungere alle uova il burro ammorbidito e montare, ora versare un bicchiere di latte e mescolare fino a che l'impasto del dolce sia liscio e omogeneo.

Mischiare la farina, il lievito e la scorza grattugiata di limone e versare a pioggia sulla crema di tuorli.

Amalgamare gli albumi montati a neve.

Infine aggiungere le mele incorporandole all'impasto.

Versare il composto della torta di mele in una tortiera precedentemente imburrata e infarinata.

Ricoprire l'impasto della torta con delle fettine di mela e qualche ricciolo di burro.

Cuocere la torta per 40-50 minuti, in forno preriscaldato a 180°C.

Lasciar raffreddare la torta di mele prima di servirla.