



Torta di mele, il gusto della tradizione

Semplice, profumata e perfetta in ogni occasione, dalla colazione al dopo pasto, soprattutto se accompagnata da panna o da una morbida crema inglese

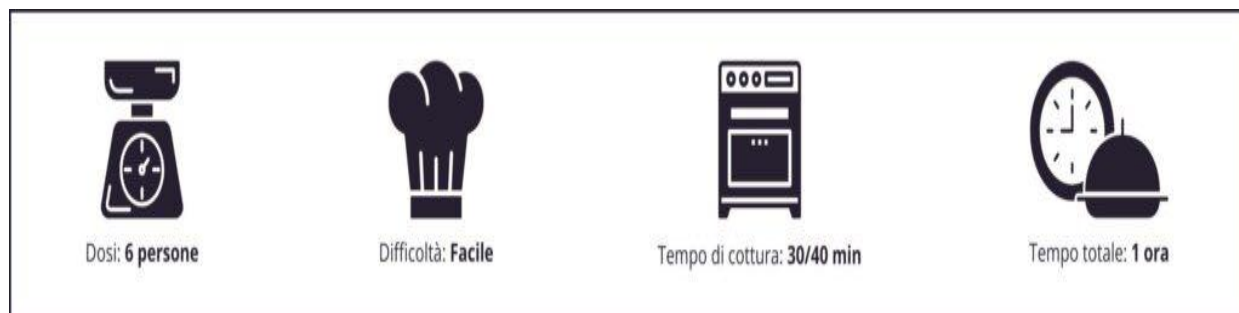
La **torta di mele** è uno dei dolci più semplici e rapidi da preparare. Soffice e umida al punto giusto, nasce dall'unione di ingredienti genuini: mele fresche tagliate sottili, burro profumato, scorza di limone, un tocco di cannella (se gradita) e una crosticina dorata che sa di casa.

Perfetta per la colazione o una merenda lenta, si presta anche come dopo cena: servitela tiepida con una **crema inglese liscia e morbida** oppure con della panna.

Ricetta della torta di mele

Non esiste la **ricetta ricetta classica della torta di mele** perchè le varianti sono molte e spesso

di tradizione familiare. Qui ne riportiamo una versione testata moltissime volte con successo.



Ingredienti (da introdurre nell'ordine indicato)

- 4 uova medie
- 135 g di zucchero
- 100 g di burro
- Scorza di limone grattugiata
- 1 bustina di vanillina
- 187 g di farina
- 1/2 bicchiere di latte
- cannella qb (se gradita)
- 1 bustina di lievito
- 2 mele di grandezza normale
- Tortiera da 22-24 cm

Procedimento

Prima di iniziare a preparare l'impasto, **imburrate e infarinate la tortiera** e mettetela da parte. Accendete il forno a 180° (statico oppure ventilato).

In una ciotola, con le fruste, **mescolate brevemente** zucchero e uova, quindi aggiungete il burro ammorbidito, la vanillina e la scorza di limone (la quantità dipende dalla grandezza del limone e dai gusti personali). Se volete, date una spolverata di cannella.

Aggiungete gradualmente la farina setacciata e mescolate il tutto fino a ottenere un composto omogeneo. Noterete delle particelle di burro ma si scioglieranno in cottura.

Prima di versare il lievito, **sbucciate le due mele**, tagliatele in quattro spicchi e poi a fettine di circa 3/4 millimetri. Versatene la metà nell'impasto, amalgamate con un mestolo e poi incorporate il lievito setacciato perchè non abbia grumi. **Concludete con un paio di giri di fruste.**

Trasferite velocemente il composto nella tortiera. Affondate leggermente le fettine di mela restanti nell'impasto, disponendole a raggiera e con il dorso verso l'alto. **Infornate a 180° per 30/40 minuti** (se forno statico) o 190°/200 (se forno ventilato). Dopo mezz'ora, se vi sembra pronta effettuate la "prova stecchino": se risulterà umido proseguite con la cottura.



Fette di mele tagliate sottili.

Versione per celiaci

È possibile rendere la torta [gluten free](#) utilizzando una farina senza glutine

Vino da abbinare

Il vino da accompagnare ad una torta di mele ne deve rispecchiare la dolcezza equilibrata, il profumo fruttato e la leggerezza. Potrebbe sicuramente andar bene un [Moscato d'Asti DOCG](#) oppure un **Passito di Pantelleria**.

Data di creazione

10/05/2025

Autore

redazione