

Torta di mele

di Marianna Pascarella (09-Mar-2017)

Difficoltà	Porzioni	Preparazione	Riposo	Cottura	Vegetariana
Bassa	Teglia da 26cm diam.	20 minuti	-	50 minuti	Si



Ingredienti (per Teglia da 26cm diam.)

900 gr di **mele**
300 gr di **farina 00**
200 gr di **zucchero**
3 **uova**
150 gr di **burro**
1 bustina di **vanillina**
200 ml di **latte**
1 bustina di **lievito per dolci**
1 pizzico di **sale**
1 **limone**

La **torta di mele** è uno dei dolci soffici, semplici, genuini e tradizionali più conosciuti, apprezzati e replicati fra tutte le ricette delle [torte tradizionali](#). Ogni famiglia ha la sua ricetta, tramandata per tradizione, di generazione in generazione. Ognuna si distingue per qualche piccolo particolare, ma tutte sono buone e soprattutto semplici da preparare. Questa è la mia ricetta, con foto del procedimento e spiegazioni dettagliate per fare una torta perfetta, classica e semplice.

Tua sorella ti ha chiesto di darle una mano a reperire su internet nuove ricette per preparare la **torta con le mele**. Ti sei subito mostrata disponibile ma in effetti non sai bene come cercarle. Conosci ottimi siti che spiegano con cura gli ingredienti e le preparazioni per le torte di mele ma non conosci ancora esattamente il procedimento per prepararne una veramente originale.

Nessuna ansia!

Se non sai **come fare una torta di mele soffice** e sei preoccupata di non poter aiutare tua sorella, tieni conto che esistono tante ricette online e blog che la propongono, [ricette cheesecake](#) di qualsiasi genere e molto altro anche a chi non è bravo ai fornelli. Tutto facile. È sufficiente avere un po' di manualità e il gioco è fatto. Su, provaci con le ricette che sto per segnalarti!

Se vuoi scoprire **come prepararla**, ti consiglio di impraticarti con la **versione classica**, che è un buon punto di partenza per imparare velocemente e senza essere un cake designer. Preparati quindi per creare la tua splendida torta con le indicazioni di seguito.

La ricetta della nonna risale alle più lontane tradizioni di famiglia, è uno dei grandi classici delle torte fatte in casa. Soffice, aromatica, fruttata, profumata... la torta di mele è uno di quei dolci che attrae l'attenzione di grandi e piccini e con tutta la sua semplicità ne conquista il cuore!

Cosa rappresenta questo dolce alle mele per me?

Croce e delizia della mia infanzia... ricordo (oggi con grande piacere) che mia nonna veniva a casa mia portandomi quasi tutte le settimane la sua torta sottolineando che la faceva proprio per me, perché sapeva quanto mi piaceva, ma ahimè... a me questo tipo di dolce proprio non piaceva! Ogni volta che arrivava quella torta per me era una tortura, perché non volevo mangiarla ma non volevo neanche ferire mia nonna che si preoccupava di prepararla con tanto amore, credendo per giunta di fare una cosa a me gradita. Allora mi toccava far finta di apprezzarla, qualche volta riuscivo a sfuggire al momento dell'assaggio grazie alla complicità di mia madre che sapeva quanto fosse per me imbarazzante quella circostanza, altre volte invece mi toccava assaggiarla ed elogiarla! Sarà per la tortura, sarà per la maturità dei gusti, che poi con gli anni cambiano, ma oggi questo dolce è uno dei miei preferiti!

Tipi di torte con le mele

Che siano di quelle **soffici** o di quelle **umide**, ricche di mele o aromatizzate in vario modo, fredde o calde.... mi piacciono tutte (e stavolta davvero!). E vi dirò di più... oggi quando mia nonna mi porta la sua torta, mi sento la persona più fortunata del mondo! E spero tanto che un giorno anche i miei figli avranno una nonna così attenta e premurosa, pur con l'avanzare degli anni.

Altre varianti della Torta di Mele

- [Torta di Mele e Nutella](#)
- [Torta di Mele al profumo di cannella](#)
- [Apple Pie alla cannella](#)
- [Torta di Mele aromatizzata all'arancia e alla sambuca](#)
- [Torta di Mele con frolla allo yogurt](#)
- [Torta di Mele Renette per diabetici](#)
- [Torta di Mele senza olio e burro](#)
- [Torta di Mele senza uova](#)

Preparazione

1. Per preparare la **torta di mele** sbucciare le mele e tagliarle a pezzetti piuttosto piccoli, irrorandole man mano con del succo di limone.
2. Riunire le uova con lo zucchero e lavorare il tutto fino ad ottenere un composto che scrive (ovvero sollevando le fruste, il composto cade lentamente rimanendo un po' in superficie prima di essere assorbito).
3. Mentre si continua a lavorare aggiungere il burro fuso raffreddato e il latte tiepido.
4. Aggiungere in un sol colpo la farina, il sale, la vanillina e il lievito e mescolare con la frusta piatta della planetaria o a mano con una spatola.
5. Infine aggiungere le mele e mescolare delicatamente.
6. Versare il tutto in uno stampo a cerniera di 26cm di diametro, dove avrete foderato il fondo con della carta forno e unto le pareti laterali.

7. Infornare in forno preriscaldato a 170° per 50 minuti, alzando la temperatura a 180° gli ultimi 10 minuti. Verificare comunque la cottura con uno stecchino.
8. Sfornare la torta e lasciarla raffreddare completamente prima di servirla.
9. La vostra torta è pronta!

Leggi anche come fare la [Torta con il Bimby](#).

Categorie

[Torte](#) [Ricette Dolci](#) [Dolci alla Frutta](#) [Ricette Vegetariane](#) [In Cucina con Marianna](#) [Ricette Colazioni](#) [Ricette per Bambini](#) [Cucina per Bambini](#)