



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001871

Registrata in data 07 Dic 2017 alle ore 13:14

da GIUSEPPE DADDIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Mela-Mangio

Prelibatezza tipica del periodo autunnale ed invernale, estremamente ricca di vitamine, zucchero e fosforo, la torta di mele è il dolce classico per eccellenza. Oggi conosciuta in tutto il mondo, sarebbe nata intorno al 1300 come "Tarte aux pommes", si sarebbe diffusa prima in Inghilterra con la denominazione di "Apple Pie" quindi in America come "American Pie". Qualunque sia la sua origine, la sua età, la sua provenienza, sta di fatto che la torta di mele, rappresenti per tutti noi il dolce di casa per eccellenza. Con il suo profumo, la sua gradevole cedevolezza, i suoi aromi, è senz'altro la più adatta ad accompagnare l'arrivo del primo freddo e la voglia di restare in casa, in compagnia di una tisana e di un plaid. La ricetta profuma di cannella e di limone ed ha una straordinaria consistenza: prima croccante e poi soffice. Assolutamente da provare.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persona

per 3 torte da diametro 18

300 g burro

360g zucchero semolato

330 g uova intere

390g farina

1200 g mela annurca

50 g zucchero di canna grezzo aromatizzato alla cannella

100 g pinoli tritati o pistacchi

10 g lievito baking

sale e buccia di limone q.b.

Pasta Frolla per tarte e tartellette

500 g di farina debole 00

400 g di burro

400 g di zucchero a velo

4 rossi d'uovo (80g)

1 g sale

Gelato alla Cannella

1l latte

300 g panna

12 tuorli

350 g zucchero

10 g cannella in polvere

Strumenti di cottura

Forno

Preparazione

Impastate lentamente nello sbattitore, utilizzando l'apposita paletta, lo zucchero, il burro, le uova e la metà della farina.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Quando l'impasto comincerà ad essere omogeneo aggiungete la restante farina. Lasciate riposare 1 giorno prima di utilizzarlo. Rivestite quindi le tortiere festonate con la pasta frolla riposata. Lasciate rapprendere in frigo, intanto preparate la massa montata.

Per la torta di mele, montate invece il burro con lo zucchero semolato, unire gradualmente le uova, i pinoli tritati, la farina, il sale ed il baking setacciati. Infine aromatizzate con la buccia di limone raschiata. Mescolate bene il tutto e riempite le tortiere rivestite di pasta frolla. Affettate le mele molto sottili, posizionatele velocemente sulla massa inserendole fino a toccare il fondo. Cospargete lo zucchero di canna grezzo aromatizzato alla cannella. Cuocete in forno preriscaldato il tortino a 170° C per circa 40-45 minuti. Fate raffreddare, sformate e guarnite. La torta di mela potrete servirla con il gelato alla cannella.