

TORTA DI MELE DI ZIA CARLINA

(che non era mia zia, ma la vicina di casa di quando ero bambina)

Per la prima tappa del CAL propongo una ricetta classica, semplice, con pochi ingredienti che solitamente in casa non mancano mai, basso costo di produzione, resta morbida per parecchi giorni e riesce sempre, sempre, sempre! Non fa grumi, non si sgonfia, è deliziosa inzuppata nel latte a colazione e molto sana.

Gli ingredienti della ricetta classica sono:



2 uova

150 grammi di zucchero

50 grammi di burro fuso

La buccia grattata di un limone

200 cl di latte (in cui sciogliere una bustina di lievito per dolci)

250 grammi di farina 00

500 grammi di mele tagliate a fettine



Si mettono in una ciotola gli ingredienti uno ad uno, nell'ordine in cui li ho scritti, sbattendo di volta in volta energicamente con una frusta. Poi si versa tutto in uno stampo imburrato ed infarinato, mettendo sopra le fettine di mela, partendo dall'esterno all'interno del dolce. Spolverate con un cucchiaino di zucchero e infilate nel forno già caldo.



Cottura prevista 45 minuti a 180 gradi in forno statico.

Il tipo di mela sceglietelo voi, potete fare dei cubetti al posto delle fettine, potete mettere della cannella, potete spolverarla di zucchero a velo, metterla nello stampo del plum-cake...

Insomma fate come vi pare, ma la versione classica è insuperabile!

Ecco il risultato finale, fantasia 0, ma il palato ci guadagna!



E mentre me la mangio a merenda coi miei pargoli, aspetto il prossimo appuntamento e le vostre ricette!

FRANCESCA