

La solita torta di mele, rivisitata e rovesciata!

Ingredienti:

Tortiera ad anello	Ø cm.:	22	26
mele (<i>renette, assolutamente!</i>)	pz.	3	4
uova	pz.	2	3
zucchero	g.	200	300
burro	g.	65	100
latte	ml.	130	200
farina	g.	200	300
bustina lievito per dolci	pz.	½	1
scorza di limone	pz.	1	<i>Ad Lib.</i>
vaniglia pura	presa	1	1
sale	presa	½	1

Preparazione:

Per prima cosa sbucciare le mele e tagliarle ognuna in sei spicchi (l'ideale è l'apposito tagliamele). Tenerle da parte in una ciotola con un po' di succo di limone e dello zucchero (*volendo aggiungere un'idea, ma proprio un'idea, di cannella - a me piace*).

Amalgamare con molta cura zucchero e burro, fino a ottenere una crema (se si prepara l'impasto a mano è utile lavorare prima il burro con la forchetta fino a ridurlo già a crema; quindi incorporare poco a poco lo zucchero). proseguire con i tuorli d'uovo, mescolare e versare il latte.

Sia il burro con lo zucchero, prima, che le uova aggiunte, poi, andranno montati a lungo.

Setacciare la farina, aggiungere il sale, il lievito per dolci e la vaniglia.

Quindi aggiungerla al resto del composto, poco a poco, mescolando delicatamente, fino a incorporarla tutta.

Foderare il fondo di una tortiera ad anello (quella adatta alle dosi utilizzate) con carta forno e imbrattare e infarinare i bordi. (*io preferisco, in genere, sostituire la farina, con del pangrattato finissimo*) Disporre gli spicchi di mele ben ravvicinati fino a coprire tutto il fondo della tortiera spolverando, se si vuole, con dello zucchero o della granella di zucchero. (*a volte io metto anche delle mandorle a scaglie!*)

Versare delicatamente il composto sopra le mele distribuendolo per tutta la tortiera e infornare nel forno preriscaldato (statico) a 200°C.

Abbassare la temperatura a 180°C e cuocere per circa 45' (ogni forno, non mi stancherò mai di ripeterlo, ha la sua storia e i suoi tempi: controllare la cottura!)

A fine cottura controllare comunque che la torta sia cotta bene (solito metodo dello steccolino...).

Togliere la torta dal forno e aspettare qualche minuto.

Poi controllare che il bordo sia ben staccato (eventualmente aiutarsi con una spatolina sottile), aprire con attenzione l'anello, senza sfilarlo, appoggiare una gratella sullo stampo, capovolgere, e togliere finalmente la base e l'anello dello stampo togliendo anche la carta forno sicuramente molto appiccicata alle mele!!!

Cospargere di zucchero a velo e lasciar raffreddare sulla gratella. Affettare e mangiare con voluttà.

Buon appetito!