

La torta di mele per tutti i giorni

Le torte della nonna... questa in particolare mi è sempre tornata in mente.

Non era una torta per le occasioni speciali:
semplicemente una torta per tutti i giorni; ma molto buona!

E se io ero lì, chiaramente, dovevo collaborare alla preparazione... all'inizio cominciai col lavorare a crema il burro e lo zucchero e poi imparai a montare perfettamente a neve le chiare d'uovo, senza ausili meccanici!

E intanto mia nonna preparava tutto il resto e io restavo lì, ad aspettare che la torta uscisse dal forno e che si raffreddasse abbastanza da poter essere finalmente addentata!

Non mi ero mai trascritto la ricetta e così l'ho ricreata, un po' a memoria, un po' confrontando versioni simili.

E mi piace tutt'ora!

Non è una torta complicata: come ho scritto è un dolce che va bene per ogni giorno; ecco come prepararla.

Ingredienti:

<i>Tortiera ad anello Ø cm.:</i>		22	26
mele	pz.	2	3
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
limone	pz.	1	<i>Ad Lib.</i>
vaniglia pura	presa	1	1

Preparazione:

Per prima cosa sbucciare le mele e tagliarle a fettine.

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.

A questo punto aggiungere la farina, poco a poco, e per finire vaniglia e lievito per torte (se si usa del lievito vanigliato si può evitare di aggiungere la vaniglia).

[Montare a neve i bianchi d'uovo](#) (*io ho sempre fatto così, altri non usano farlo; mi dà l'idea di un impasto più morbido - e poi mia nonna faceva così!*) e aggiungerli con delicatezza all'impasto ([v. variante impasto](#)).

Versare il tutto in una tortiera già imburata e infarinata. Aggiungere le mele lasciandole penetrare nell'impasto (è molto facile, l'impasto è morbidissimo). Infornare a 170° per 40' (forno statico oppure ad aria calda con calore inferiore).

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

Cospargere di zucchero a velo e lasciar raffreddare su una gratella.

Affettare e mangiare.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- *Se per caso dovesse avanzarne non dimenticate che è ottima anche la mattina dopo, a colazione!*
- *Visto che si devono spremere i limoni per condire le mele, si può anche grattarne la scorza e aggiungerla all'impasto, volendo: funziona benissimo.*
- *Montare a neve i bianchi d'uovo: aggiungere un ct. di succo di limone agli albumi, prima di cominciare a montarli, renderà il composto più stabile.*
- *Variante impasto: Volendo aggiungere all'impasto di burro e zucchero le uova intere: battere le uova (già a temperatura ambiente!), con qualche goccia di limone, in modo da amalgamare tuorlo e albume prima di aggiungerle; quindi versare lentamente con le fruste al massimo e continuare a montare, a velocità massima, per almeno cinque minuti. Dovrà risultare un composto molto stabile, quasi come per un pandispagna.*
- *Dopo aver imburato la teglia si può sostituire la farina con del pangrattato: dona un tocco in più al bordo della torta. E se si ha fretta... carta forno ben pieghettata. Come si vede nelle foto che seguono, le mele possono essere semplicemente tagliate a metà e aggiunte sull'impasto; durante la cottura non affonderanno del tutto dando un aspetto particolare al dolce. {gallery}tortameleognitempo/x{/gallery}*
- *In alternativa allo zucchero a velo da mettere a fine cottura, si può cospargere l'impasto di zucchero - meglio ancora di zucchero grezzo - prima di infornare.*