

torta con le mele di Ferrara

Ingredienti:

800 g di mele (preferibilmente Durelle o altra varietà acide come Fuji e Granny Smith)
150 g di farina bianca
50 g di zucchero
2 uova
150 ml di latte
1 bustina di lievito
1 limone
Cannella
Zucchero a velo
Un pizzico di sale

Preparazione

1. Sbucciate le mele ed eliminate il torsolo, quindi tagliatele a fettine piuttosto fini. Man mano che le tagliate lasciatele a mollo in acqua acidulata con succo di limone, per non farle annerire
2. Rompete in una ciotola le uova, aggiungete lo zucchero con un pizzico di sale e amalgamate molto bene
3. Incorporate nella ciotola la farina setacciata, il latte, il lievito e un pizzico abbondante di cannella finemente pestata. Profumate con un po' di buccia di limone grattugiata (circa $\frac{1}{3}$ dell'intera buccia) e mescolate benissimo, senza lasciare grumi di farina
4. Aggiungete al composto le fettine di mele e amalgamate con cura, ma delicatamente, in modo da non spezzettarle, per quanto possibile. Se vi sembra opportuno, per mescolare meglio, aggiungete un goccio di latte tiepido
5. Imburrate una tortiera da 21-22 cm di diametro e spolverizzatela di pangrattato, oppure, in alternativa, foderatela con carta da forno. Versatevi il composto e livellatene delicatamente la superficie. Infine, lasciate cuocere per circa 40 minuti nel forno preriscaldato a 180 °C
6. Servite fredda (o anche leggermente tiepida) la vostra torta con le mele, dopo averla generosamente spolverizzata di zucchero al velo.