



Torta di mele alla fiorentina

Ingredienti:

- 4-5 mele a seconda della grandezza (preferibilmente le mele gialle, le Golden, ma in realtà viene bene anche con altre varietà)
- 120 gr. di farina
- 100 gr. di zucchero
- 100 gr. di burro
- 3 uova
- la scorza grattugiata di un limone
- ½ bustina di lievito per dolci
- ½ bicchiere di latte
- 30 gr. di uvetta
- 20 gr. di pinoli
- burro e farina q.b. per rivestire la tortiera

Un'oretta prima di iniziare a preparare il dolce tirate fuori il burro e le uova dal frigorifero, in modo che raggiungano la temperatura ambiente e si possano lavorare perfettamente. Mettete l'uvetta in una ciotola con acqua tiepida e fatela ammollare per un'oretta. Passato questo tempo sbucciate le mele, privatele dei torsoli, tagliatele a fettine piuttosto sottili nel senso della larghezza del loro corpo e mettetele da parte. Imburrate adesso la tortiera e passateci un velo di farina, facendo attenzione che tutte le parti siano coperte ed evitare così che il composto

si attacchi. Setacciate infine la farina ed il lievito e metteteli da parte.

Amalgamate ora il burro con lo zucchero fino ad avere una crema omogenea morbida aiutandovi, se volete, con la frusta elettrica che vi faciliterà un po' il lavoro. Aggiungete poi a mano a mano la farina, le uova, la scorza di limone grattugiata, il latte e per ultimo il lievito, continuando a mescolare con la frusta e facendo attenzione che non si formino grumi nel composto. Quando risulterà omogeneo aggiungete l'uvetta dopo averla strizzata e privata dell'acqua in eccesso ed i pinoli, mescolando un'ultima volta.

Versate adesso l'impasto nella tortiera e ricopritelo con tutte le mele che avevate precedentemente tagliato senza preoccuparvi che possano sembrare troppe. Le mele, infatti, affonderanno parzialmente nel composto man mano che questo lieviterà ed il risultato alla fine sarà perfetto. Informate a forno precedentemente riscaldato a 200 gradi per 40 minuti. Per essere sicuri che la torta sia pronta potete fare la prova dello stuzzicadenti. Inseritelo nella torta e se è asciutto quando lo tirate fuori il dolce sarà pronto. Se desiderate, potete spolverare con dello zucchero a velo una volta che la torta si sarà raffreddata.

