

Torta di mele a raggi

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 50-60 min	Dosi per: 10 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

La **torta di mele a raggi** è un dolce classico composto da semplici ingredienti ma dalla raffinata preparazione; la torta di mele è preparata disponendo elegantemente sull'impasto due cerchi di fette di mele e cospargendo la superficie del dolce con dello zucchero di canna. Appena sfornata, la torta sembrerà un sole pieno di raggi.



Ingredienti

>> Burro 125 gr	>> Lievito chimico in polvere 1 bustina	>> Sale 1 pizzico	>> Zucchero 125 gr
>> Farina manitoba 250 gr	>> Limoni 2	>> Uova 3	>> Zucchero di canna 2-3 cucchiaini
>> Latte 150 ml	>> Mele 800 gr	>> Vanillina 1 bustina	

...per cospargere

>> Zucchero
al velo q.b.

Preparazione



Accendete il forno a 180°. Sbattete il burro a crema insieme alle uova, allo zucchero, alla vanillina e al sale. Mescolate la farina e il lievito, setacciateli e uniteli poco alla volta, sempre mescolando, al composto di burro, alternando l'aggiunta del latte; aggiungete anche la buccia grattugiata dei due limoni (1). Imburrate e infarinate una tortiera a cerchio apribile del diametro di 26-28 cm (2) e adagiateci il composto (3).



Con una spatola livellate bene l'impasto nella tortiera (4). Lavate le mele, togliete loro il torsolo con l'apposito attrezzo (5), poi sbucciatele e tagliatele a fettine non troppo sottili (6).



Disponete le fettine di mele a raggi partendo dall'esterno e formando due cerchi, uno interno all'altro (7-8). Cospargete la superficie della torta di zucchero di canna e infornate il dolce per circa 50-60 minuti (9).

Quando la torta sarà cotta (accertatevene pungendola con uno stuzzicadenti: se sulla superficie di quest'ultimo rimarranno dei residui di impasto la torta non sarà ancora cotta) toglietela dal forno ed estraetela dallo stampo ponendola su di un piatto da portata; lasciatela raffreddare e poi cospargetela di zucchero a velo.

Consiglio

Per preparare la torta di mele a raggi, potete usare le mele che avete in casa, altrimenti acquistate quelle che più vi piacciono, a patto che siano profumate e succose. Di solito, tra le mele in commercio, quelle più usate per questo genere di dolce sono:
le **Golden**, con la buccia sottile giallo intenso, e la polpa dolce, succosa e profumata di colore giallo oro;
le **Fuji** dalla buccia rosso chiaro allo scuro su fondo giallo verde, con polpa croccante e succosa e dal sapore dolce, acidulo e aromatico;
la **Royal Gala**, ha buccia bicolore, rossa e gialla, dimensioni medie, una polpa fine, croccante e succosa dal sapore dolce.