

Torta di mele con marmellata di arance. Mela mangio col trucco!



Buongiorno ragazzi, dopo le mele nel risotto oggi è di scena una bella torta di mele, quella che in verità avrei dovuto postare lunedì ma che ha ceduto umilmente il passo alle più leziose chouxettes.

Voi avete ragione, torte di mele dappertutto, ma è che sono talmente tante e tutte talmente buone che io non me ne stancherei mai (e non so se si è capito che è il mio dolce preferito...pure con la rima).

Ma quella di oggi è una torta di mele un po' birba lo ammetto, nata quasi per gioco per far "contento e fr...o" il pupo goloso.

Volete sapere perchè? Ora ve lo racconto...tanto faccio veloce!!

Il suddetto pupo **NON** ama la marmellata di arance, o almeno questo è quello che sostiene lui!

Al contrario io la adoro e per di più ne ho sempre una bella scorta che la mia adorabile mamma provvede a prepararmi tutti gli anni in questo periodo.

E allora, come la mettiamo?

Tutta da sola la marmellata non posso finirla, ma non posso nemmeno fare dolci separati nel week end.

E così ho pensato bene di nascondergliela nella torta di mele.

Vediamo un po' se ora avrà il coraggio di dire che NON gli piace la marmellata, dopo che la torta l'ha spazzolata via in DUE dico DUE giorni!

Ed io a mala pena l'ho assaggiata!!!!



Torta di mele con marmellata di arance

Print

Prep time

20 mins

Cook time

50 mins

Total time

1 h 10 mins

Per uno stampo da 24 cm

Author: Federica

Recipe type: Torte

Serves: 10-12

Ingredienti

- 150 gr di farina
- 60 gr di fecola
- 120 gr di zucchero di canna (140 gr se la preferite più dolce)
- 120 gr di burro morbido
- 2 uova intere
- 2 tuorli
- 200 gr di marmellata di arance
- 3 cucchiaini di mandorle tritate
- 2 mele grandi (ho usato le Red Delicious)

- 70 ml circa di succo d'arancia
- scorza d'arancia grattugiata (o alcune gocce di olio essenziale)
- cannella in polvere a piacere (io abbondò!)
- 12 gr di lievito
- un pizzico di sale

Procedimento

1. Setacciare insieme la farina con il lievito.
2. Tagliare mezza mela a cubetti ed il resto a fettine non troppo spesse.
3. Montare a lungo il burro morbido con lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice. Aggiungere i tuorli uno alla volta, seguiti dalle uova intere, unendo il successivo solo dopo che il precedente è stato assorbito completamente.
4. Unire un pizzico di sale, la cannella, la scorza d'arancia grattugiata e piano piano la marmellata, sempre continuando a mescolare con le fruste.
5. Cominciare ad aggiungere la farina lentamente, facendola scendere a pioggia da un setaccio ed amalgamandola con una spatola, alternata al succo d'arancia.
6. Alla fine l'impasto dovrà avere la consistenza quasi di una mousse.
7. Aggiungere le mele a cubetti e la farina di mandorle.
8. Trasferire l'impasto in uno stampo imburrato ed infarinato e ricoprire la superficie con le mele a fettine.
9. A piacere spolverare con un po' di zucchero di canna e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 50 minuti (fare la prova stecchino).
10. Cospargere a piacere di zucchero a velo prima di servire.

Note

Ho usato marmellata d'arance fatta in casa dalle sante manine della mia mamma. Se la comperate, cercatene una SENZA PECTINA, altrimenti rischiate di ritrovarvi con una torta dalla

consistenza gommosa.



Stavolta sono stata un po' distratta e la torta ha preso un pizzico di tintarella di troppo!!!



All'inizio non ero per nulla soddisfatta e quasi quasi rinunciavo a postarla, ma poi, con il vestitino di zucchero a velo...

Visto però che la soddisfazione non è stata proprio del 100% per l'aspetto, la considero una ricettina di "serieB" per la simpatica raccolta di **EleL**.

Andate a dare una sbirciatina sul suo blog...



Un abbraccio a tutti, alla prossima...