

Rifatte senza glutine: blitz di mele



Buona domenica ragazzi, sorpresi di trovarmi qui stamattina? Ma c'è un ottimo, goloso motivo, sapete! Se siete curiosi, venite con me a fare un **“blitz”** nella cucina di Felix e scoprirete qual è.

Oggi è la mia prima partecipazione a **“Rifatte senza glutine”**



la simpatica e importante iniziativa di Vale che il 15 di ogni mese vede impegnate tante bloggers nella riedizione di una ricetta gluten-free e che ci dimostra come cucinare senza glutine non solo non è una meta impossibile ma può dare risultati sorprendentemente golosi.

Come questa torta di mele. Avete capito adesso cos'era il "blitz"?

Le torte di mele, credo non sia più mistero per nessuno, sono le mie preferite in assoluto. Per quanto chocolate-addicted formato tavoletta, se dovessi cedere ad una fetta di torta sarebbe più facile conquistarmi con una fetta di torta alle mele che non con una di torta al cioccolato. Sarà per questo che le faccio poco? Occhio non vede tentazione non duole!

Ci voleva il blitz di Felix a farmi mettere le mani in pasta in un battibaleno e ancora una volta il sesto senso ha fatto centro: una torta leggera, delicatissima, profumata, con tutto il sapore di casa...una vera coccola per l'anima.

E se anche voi come me amate le torte di mele...cosa aspettate per un bel blitz?

P.S. Felix perdono, ci ho messo un piccolo zampino, è più forte di me! Ma proprio piccolino eh!



BLITZ di MELE

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	45 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	9-12 persone

Ingredienti 9er uno stampo 18×18 cm

per l'impasto

- 200 gr di farina senza glutine (io 100 gr di farina di riso integrale + 50 gr di fecola + 50 gr di maizena)
- 60 gr di burro (io burro leggermente salato)
- 150 gr di zucchero (io 125 gr di zucchero di canna Guadalupe BRONSugar di D&C)
- 2 uova
- succo e scorza grattugiata di mezzo limone
- 1 cucchiaino colmo di rosmarino tritato fine
- $\frac{1}{2}$ bustina di lievito in polvere (come da prontuario)
- 1 tazza di latte (60 ml)
- 2 cucchiaini di rum (ho sostituito con il limoncello)
- 3 cucchiaini di zucchero a velo vanigliato (omesso)

per la superficie

- 3 mele medie (2 mele grandi)
- 3 cucchiaini di zucchero (io zucchero di canna Guadalupe BRONSugar di D&C) + altro per lo spolvero
- succo di limone

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine con il lievito.
2. Tagliare le mele a fettine, spolverizzarle di zucchero, bagnarle con il succo di limone e lasciarle macerare per circa mezz'ora.
3. Montare a crema il burro morbido con lo zucchero, quindi unire i tuorli uno alla volta, poi il succo e la scorza del limone e il rosmarino tritato.
4. Aggiungere il mix di farine alternato al latte e al limoncello, e per ultimo gli albumi montati a neve ferma con un cucchiaino di succo di limone (NO sale please!).
5. Trasferire il composto in uno stampo imburrato e infarinato, distribuire ordinatamente le fettine di mela sulla superficie, facendole affondare leggermente, cospargere con un po' di zucchero di canna e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 34-40 minuti (a me sono serviti 50 minuti; fare la prova stecchino).
6. Sformare e lasciar raffreddare su una griglia.



Un abbraccio e buon proseguimento di domenica ^_^