Torta di mele e mandorle. Col trucco!



La **torta di mele e mandorle**, da qualche tempo a questa parte, è il dolce che in casa Note di Cioccolato segna l’arrivo dell’autunno.

D’altra parte le torte di mele sono un po’ il simbolo di questa stagione, un vero e proprio comfort food che scalda il cuore, oltre a deliziare il palato.

Torte semplici che profumano di casa e di coccole, perfette per la colazione, la merenda o un fine pasto goloso senza troppi sensi di colpa.

Tra le infinite varianti possibili, la torta di mele e mandorle è sicuramente una delle mie preferite.
E ti dirò, da amante irriducibile della frutta secca quale sono, non potrebbe essere altrimenti.

Semplice e velocissima, senza burro e dal delizioso aroma di limone, la torta di mele e mandorle si prepara in pochissimi passaggi, senza l’uso delle fruste elettriche e sporcando solo una ciotola.

Una gran bella comodità per non rinunciare a un buon dolce fatto in casa anche quando il tempo a disposizione è tiranno.

Questa volta però, ho voluto dare alla torta un “sapore” del tutto particolare, approfittando di un ingrediente che già da tempo mi solleticava.
Seguo spesso blog americani, dove, specie in alcuni periodi dell’anno, è un pullulare di “pumpkin” e “sweet potato”.
Con la zucca avevo già dato ma con le patate dolci avevo ancora il conto in sospeso.
Allora, quale migliore occasione per soddisfare la mia curiosità?
So che magari starai pensando: “questa inizia a dar di matto” ma ti assicuro che nessuno riuscirebbe a capire che nell’impasto ci sono delle patate, né tanto meno avrai la sensazione di stare assaporando delle “French fries”!

Il purè di patate dolci rende l’impasto di questa torta di mele e mandorle delicatamente dolce, super morbido e umido al punto giusto.

Potrai gustare la tua torta in ogni momento della giornata ed eventualmente personalizzarla a piacere, variando la frutta secca o, perché no, aggiungendo all’impasto anche un bel pizzico di cannella, dello zenzero o una punta di chiodi di garofano.
Insomma via libera alla fantasia del momento

Da parte mia, posso dirti, senza ombra di dubbio, che questa è una delle torte di mele più buone che io abbia mai realizzato.
Motivo per cui ti consiglio in tutta sincerità di provarla e sarà un successo assicurato.

Ti aspetto allora su Dolcidee con la ricetta step-by-step da non perdere

Un abbraccio, alla prossima…

Piattino e cucchiaino Maruska Fiengo Ceramics&Table

Post **#incollaborazioneconcameo**