

**MELA DAI LA RICETTA?**  
**più torte di mele per tutti**

*da Coquinaria con amore*





### TORTA DI MELE di Paprika

Per la frolla:

- 350/400 gr farina, 150 gr zucchero 150 gr burro, 1 uovo e 1 tuorlo, scorza di 1 limone grattata, 1/2 bustina lievito.

Per il ripieno:

- 4 mele (a dadini e spruzzate con succo di limone), amaretti (mezza confezione), poca marmellata di albicocche, tre cucchiaini di zucchero e poca acqua per glassare.

Preparare la frolla e stenderne poco più della metà sulla tortiera, spalmare un velo di marmellata, poi gli amaretti precedentemente tritati ed infine le mele tagliate a dadini. Coprire con la restante frolla (aiutandovi a stenderla tra due fogli di carta forno) sigillando bene i bordi e facendo in superficie dei tagli alternandoli. Preparare la glassa con zucchero ed acqua, lasciando lo zucchero granuloso e versarla sopra. Infornare a 180° per 35/40 min.

### TORTA MALAMOCCO di Annamaria Romano

1 kg. di mele renette

150 gr. di farina bianca da dolci

3 uova

200 gr. di zucchero(ma bastano anche 150)

50 gr. di uvetta

50 gr. di pinoli

50 gr. di canditi a pezzettini

1 bicchierino di grappa, 1 di marsala, 1 di maraschino (o altro a piacere)

1 cucchiaino di lievito per dolci

sale.

Sbattere le uova con lo zucchero e il sale, aggiungere la farina, il lievito e i liquori, amalgamare perfettamente e da ultimo aggiungere i canditi con l'uvetta e i pinoli.

Versare in una teglia imburata, o foderata di carta forno, 2/3 dell'impasto, coprire con le mele tagliate a quadretti piccoli e riempire bene il bordo con il restante impasto, in modo da formare un cordone. Cospargere con qualche fiocchetto di burro e con zucchero abbondante (sottratto a quello iniziale) e mettere in forno caldo, circa 180° non ventilato o 170° ventilato per circa 40 minuti.



### TORTA DI MELE di Napapiiri



200 g farina

100 g fecola

40 g burro

4 cucchiaini yogurt bianco

100 g zucchero

3 uova

1/2 bustina di lievito

scorza di limone

4-5 mele medie

Mescolare tutti gli ingredienti (albumi a neve), quindi versare nella tortiera foderata di carta forno. Tagliare le mele a metà, sbucciarle e togliere il torsolo. Fare delle incisioni sulla parte esterna delle mezze mele, quindi deporle sopra l'impasto con la parte tagliata verso il basso, facendole affondare un po'.

Cuocere in forno a 170 per circa 35 minuti.



### TORTA DI MELE ALLA CREMA (Dolci Oggi modificata da Paprika)

- Pasta frolla (la ricetta prevedeva la Sablée, ma io per questioni di tempo ho fatto la frolla)
- 300 gr. farina
- 150 burro
- 150 zucchero
- 1 uovo + 1 tuorlo
- scorza di limone gratt.

#### Ripieno

- 5 mele belle grandi
- 100 ml crema pasticcera (io l'ho fatta di 2 uova)
- 50 ml panna montata
- 50 gr. burro
- 2 cucchiari di miele
- 50 gr. zucchero
- una manciata di uvette
- calvados (ho messo un pò di marsala)

Fare la frolla e lasciarla riposare e nel frattempo tagliare 3 mele a dadini e farle caramellare nella padella con il burro e il miele aggiungendo lo zucchero un pò per volta.

Alla fine aggiungete le uvette e spruzzare sopra il marsala e poi far finire di asciugare il sughetto formato.

Preparate la crema pasticcera e montate anche la panna dopodichè amalgamatele insieme.

Affettate le due mele rimaste a julienne.

Stendete la frolla in una teglia dai bordi alti, facendola aderire bene intorno e bucherellate il fondo con la forchetta; versate sopra la crema e poi le mele e in ultimo le mele sfilettate a julienne.

Cuocere a 180/190° per 1 ora circa.

Spolverare, una volta fredda con zucchero a velo.

### TORTA DI MELE di Feffe

250 gr di farina, 150 gr di zucchero, 1 bicchiere di olio (io uso quello di carta da acqua e in genere l'olio di arachidi!), latte q.b. (si deve ottenere un impasto come quello del ciambellone), 1 bustina



di lievito, 2 uova (gli albumi montati a neve), 1 kg di mele (una la lascio per decorare la torta sopra). La taglio a fettine sottile e la dispongo sopra prima di infornare la torta).

La cuocio 1 ora a 180° e quando è fredda spolverizzo con lo zucchero a velo

### TORTA DI MELE di Margherita

- 4 mele gialle
- 120 gr farina
- 120 gr zucchero
- 1 uovo + 1 tuorlo
- 100 gr burro
- 1 cucchiaino di lievito
- 1 bicchiere di latte
- 1 pizzico di sale

Sbucciare e tagliare a fette le mele, metterle nella pirofila a strati versandoci sopra il burro fuso e 60 gr di zucchero. Preparare una pastella con 60 gr di zucchero, la farina, il sale, le uova, il latte e il lievito, unire alle mele e cuocere per 30 minuti.

Spolverare di cannella e zucchero a velo.

### TORTA DI MELE di Elisabetta66

per una tortiera da 28

- 4 uova
- 400 gr di zucchero
- 400 gr di farina 00
- 1 bicchiere di olio
- una bustina di lievito
- la buccia di un limone gratt

Mescoli tutto, aggiungi le mele (quante ne vuoi a seconda dei gusti) a cubetti o a fettine. Cuoci in forno a 180 per un'ora



### TORTA DI MELE di Silvia77

250g farina  
100g burro  
150g zucchero  
3 uova  
3 mele  
1 bustina di lievito  
½ bicchiere di latte

Lavorare bene burro e zucchero.  
Aggiungere i tuorli uno alla volta, la farina, il lievito e il latte.  
Montare gli albumi e aggiungerli al composto.  
Unire parte delle mele a pezzetti, tagliare le rimanenti a fettine sottili e decorare.  
Cuocere a 180°C per 40 minuti circa.

### APPLE PIE di Silvia77

200g farina  
130g burro  
5-6 cucchiaini d'acqua  
700g mele  
170g zucchero  
3 cucchiaini farina  
1 cucchiaino succo limone  
cannella a piacere

Mescolare farina, sale e burro ammorbidito, aggiungere l'acqua fredda, amalgamare velocemente e mettere in frigo per almeno mezz'ora.  
In una ciotola unire alle mele tagliate a fettine sottili lo zucchero, il succo di limone, la cannella e la farina.  
Con circa 2/3 della pasta foderare una teglia e stendervi le mele.  
Ricoprire con la rimanente pasta tirata piuttosto sottile, sigillare i bordi e bucherellare la superficie.  
Cuocere a 180°C per 40 minuti circa.



### TORTA DI MELE di GabriellaM



*Foto di Cindy senza grata*

Quella che fa mamma è una semplice frolla con le mele tagliate a fette un po' spesse e poi le mette dentro una ciotola con cannella e zucchero, stende la frolla nella tortiera, meglio se di vetro oppure con carta forno sotto e ci mette le mele, poi fa le strisce un po' larghette e le mette sopra a mo' di intreccio.

Per sfornarla bene basta farla raffreddare, è molto buona.



### TORTA DI MELE A VENTAGLIO di Bruna Cipriani



#### INGREDIENTI:

gr 150 burro  
Gr150 zucchero  
Gr 150 farina bianca  
1 uovo intero ed un tuorlo  
½ bustina di lievito  
1 bustina di zucchero vanigliato  
buccia di ½ limone grattugiata  
1 bicchierino di liquore( cognac)  
circa 3 mele golden delicious

Montare il burro con lo zucchero, aggiungere le uova sempre lavorando ed il cognac. Incorporare la farina bianca, la buccia di limone, la bustina di zucchero vanigliato e, da ultimo, il lievito. Guarnire con le mele tagliate in metà incise a ventaglio e spolverizzarle con dello zucchero di canna e cannella. Mettere in forno alla temperatura di 160° per 10 minuti, poi alzarla a 180° per circa 35//40 minuti. Sforarla quando ha raggiunto un bel colore dorato.



### TORTA DI MELE E CIOCCOLATO di Valentina Tramelli

Ingredienti: 250gr di farina, 3 uova, 125gr di burro, 3 mele renette, 50gr di noci sgusciate, 150gr di zucchero, 100gr di cioccolato fondente, un bicchiere di grappa, una bustina di lievito, un pò di cannella in polvere, pan grattato e burro q.b. per foderare la teglia.

Lavorate il burro morbido con lo zucchero, aggiungete i tuorli e, continuando a lavorare, aggiungere la farina, il lievito, la grappa e la cannella.

Sbucciate le mele e tagliatele a cubetti, tritate le noci, spezzettate il cioccolato e uniteli al composto mescolando bene.

Battete a neve gli albumi e aggiungeteli delicatamente.

Imburrate uno stampo dai bordi alti (va benissimo la cassetta per plumcake), spolverizzatelo di pan grattato e versate il composto, levigate la superficie, cospargetela di zucchero e cocete in forno a 180° per 1 ora.

### TORTA DI MELE ALLA CREMA di Bruna Cipriani

Per la pasta frolla

100 g di burro  
200g di farina  
1 tuorlo  
½ bustina di lievito

Per il ripieno di mele



6 mele renette  
5 cucchiaini di zucchero  
il succo di un limone

Per la crema

3 tuorli  
3 cucchiaini di zucchero  
250g di crema di latte

Impastare velocemente il burro con la farina, il lievito e il tuorlo.  
La pasta risulta piuttosto morbida, deve riposare in frigo mezz'ora.  
Tirlarla e foderare uno stampo con cerniera.

Cuocere la pasta con la carta da forno ricoperta di fagioli secchi,  
perché non si sollevi troppo,  
per circa 20 minuti a 180°.

Sbucciare le mele, tagliarle a tocchetti, metterle in una pentola con  
lo zucchero e il succo del limone. Cuocere fino a che saranno quasi  
sfatte e asciutte, (ci vorranno 10 minuti),  
fare intiepidire.

Mettere le mele sopra la pasta frolla ancora calda, livellare e  
versare sopra una crema ottenuta sbattendo i 3 tuorli con lo  
zucchero e la crema di latte.

Infornare a 180° per circa 30/40 minuti.

La superficie della torta deve essere caramellata.

Sformare tiepida o fredda.

#### TORTA DI MELE NORDICA di Bruna Cipriani

Ingredienti: 1 confezione di pasta frolla surgelata, 750 g di mele, 2  
tuorli d'uovo, 4 cucchiaini di zucchero, 3 cucchiaini di mascarpone, 100  
g di liquore alla mela (calvados).

Preparazione:

Scongela la pasta frolla. Sbucciare le mele, eliminare il torsolo e  
tagliarle a fettine. Imburrare una teglia di circa 25 cm di diametro,  
stendere la pasta sul fondo e sui bordi. Disporre le fette di mele  
nella teglia a mo' di tegole, cospargere con buona parte dello  
zucchero ed infornare per 15 minuti a 180 gradi, finché la pasta si



rapprende, senza arrivare alla cottura.

Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero rimasto, il mascarpone ed il  
liquore alle mele fino ad ottenere una crema uniforme. Versare la  
crema nella teglia e ricoprire le mele. Mettere in forno per altri 15  
minuti, finché la crema si è rappresa. Servire caldo.

#### TORTA RICCA ALLE MELE di C.I.

Per 8 persone:

mele renette g 500 - pasta sfoglia g 400 - zucchero semolato g 80 -  
burro g 40 - farina g 40 - un uovo e 2 tuorli - zucchero a velo - sale

Tempo occorrente: 120' più il raffreddamento

Conto calorie: kcal 399 (KJ 1669) a porzione

Pelate le mele, privatele del torsolo e tagliatele a cubetti che farete  
rosolare in padella, a fuoco vivo, con g 20 di burro e g 40 di  
zucchero semolato; appena pronte toglietele dal fuoco e lasciatele  
raffreddare. Con lo sbattitore elettrico, montate l'uovo e i tuorli con  
g 40 di zucchero e un pizzichino di sale, finché il composto sarà  
denso e spumoso, quindi incorporatevi con un cucchiaino di legno e  
movimenti dal basso verso l'alto e viceversa, la farina e il burro (g  
20) fuso, freddo. Stendete la pasta sfoglia e, con parte di questa,  
rivestite uno stampo per crostata di cm 27 di diametro. Mettete  
nello stampo le mele rosolate, il composto montato e chiudete il  
tutto con la sfoglia rimasta, sigillandola con un cordoncino di pasta  
a quella sottostante. Infornate la torta a 190° per 20' circa, poi  
spolverizzatela di zucchero a velo e completatene la cottura in altri  
20'-25'.

#### TORTA DI MELE CON YOGURT di Magda

mele qb  
3 uova intere  
1 confezione di yogurt bianco da 125 gr  
150 gr di zucchero di canna  
70 gr di burro  
150 gr di farina 00  
100 gr di mandorle



1 bustina di lievito in polvere  
1 limone (scorza grattugiata)  
zucchero a velo vanigliato

Imburrare ed infarinare uno stampo a cassetta della capacità di 1 lt.

Accendere il forno e portarlo a 180 °C

Sbucciare le mele e dividerle in spicchi piuttosto spessi (1 mela = 16 spicchi)

Mettere nel mixer tutti gli ingredienti (eccetto lo zucchero a velo e le mele) e frullare tutto per brevissimo tempo

Versare il composto ottenuto nello stampo ed inserire verticalmente e con ordine le mele affettate

Cuocere per circa 40 min e servirla tiepida o fredda cosparsa di zucchero a velo vanigliato.

(ho sostituito le mandorle con la farina di mandorle direttamente, devo confessare che è uscita ancora più buona)

#### SFOGLIATELLE CON LE MELE di Magda

Taglio la sfoglia in rettangoli o quadrati, vi ripongo in mezzo delle fettine sottili di mele e cospargo con dello zucchero ed un abbondante spolverata di cannella.

Chiudo a forma di fagottino unendo gli spigoli e poi metto in forno a 180 per 15/20 minuti.

#### TORTA DI MELE di Ty

300 gr di farina

300 gr di zucchero

3 uova e 3 mele tagliate a tocchetti

1 vasetto di yogurt (anche meno, dipende da quanto la volete morbida e asciutta)

1 bustina di lievito

una spolverata di cannella

Mescolare il tutto partendo da zucchero e uova, poi aggiungere lo yogurt e la farina, in ultimo la farina e il lievito. Aggiungere il



composto alle mele mescolando con un cucchiaino di legno.  
Profumare con la cannella e infornare a 180\* per 50 minuti circa.

#### TORTA DI MELE DI INES di Stefani



Ecco la mia torta di mele, più che mia ,della mia cuoca preferita, Ines Necci  
penso che sia diversa da tutte...ma potrei anche sbagliarmi....!!!!comunque è buonissima e tutto sommato facilissima...ma un pò capricciosa, deve essere fatta in uno stampo a cassetta, tagliata il giorno dopo, e con molta delicatezza, altrimenti il taglio viene da schifo, quello che vedete al centro è purè di mele, e viene messo all'interno prima di cuocere la torta, questa penso, sia la novità, ecco la ricetta

burro 100gr

farina 100gr

zucchero 100 gr



2 uova piccole  
mezza bustina di lievito  
purea di mele (5 mele, poca acqua, zucchero)  
sbattere burro e zucchero, aggiungere le uova una alla volta, alla fine aggiungere la farina e il lievito. A parte preparare la purea di mele, cocendo le mele a fettine, con pochissima acqua e un pò di zucchero, evitare di mescolare, una volta cotte, ma non sfatte, metterle a scolare, dopo frullarle, e far raffreddare. (preparo tutto molto prima)  
A questo punto dividere l'impasto in 2 parti uguali, adagiare metà dell'impasto nella teglietta, mettere la purea di mele e coprire con il restante impasto, mettendolo con il cucchiaino a piccoli fiocchetti, (perchè è difficile spalmarlo!!!) e poi livellare.  
in forno a 170° per circa 40/50 minuti.  
Una volta fredda, ricoprire con una glassa al limone. E' davvero buonissima!!!!  
Glassa: zucchero a velo, poco albume e qualche goccia di limone.

Ah lo strato di mele non deve essere altissimo, regolatevi da soli!!! tutto dipende dalla grandezza delle mele....lo zucchero si può anche non mettere se si desidera un bel contrasto, se le mele sono un pò asprigne.

#### TORTA DI MELE SOFFICE di Paprika



- 1 vasetto di yogurt alla vaniglia da 150 gr.
- 3 uova
- 3 vasetti di farina
- 2 vasetti di zucchero
- 1 vasetto olio leggero
- 1 bustina di lievito
- 5 mele

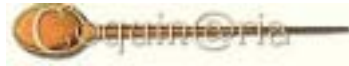
Montare le uova con yogurt e zucchero fino a renderle spumose, aggiungere la farina setacciata mescolando bene e poi l'olio a filo. In ultimo il lievito (io lo sciolgo in n dito di latte così sono sicura che non fa grumi)  
Sbucciare 4 mele e lasciarle a spicchi e 1 a dadini, imburrare la tortiera a ciambella e spolverarla con lo zucchero, adagiare gli spicchi con la parte tonda sul fondo e unire invece i dadini al composto....versare nella tortiera e cuocere a 180° per 45/50 min....prova stecchino.  
Spolverare con zucchero a velo

#### TORTA DI MELE di Eva

- 4/5 mele
- 300 g di farina
- 3 uova
- 150 g di zucchero
- 100 g di burro morbido
- 1 bustina di lievito
- mezzo bicchiere di latte
- un pò di rum

montare il burro con lo zucchero, aggiungere le uova una alla volta, farina con il lievito alternando con il latte e rum. Alla fine unire le mele a dadini ed infornare a 180 per 40/50 minuti.





## TORTA DI MELE di Flaviasole



4 uova  
180 gr di burro  
180 gr di zucchero  
300 gr di farina  
1/2 bicchiere di latte parz scremato  
1 pizzico di sale  
1 bustina di lievito  
la scorza grattugiata di 1 limone  
1/2 bicchierino di rum o brandy  
4 mele golden

Montare bene il burro con lo zucchero, poi incorporarvi i tuorli, uno alla volta. Mescolare il lievito alla farina ed aggiungere al composto di burro setacciando, alternando la farina ai liquidi (latte e rum). Aggiungere la scorza di limone e, infine, gli albumi montati a neve. Tagliare le mele a fettine sottili. Unirne la metà all'impasto, e le altre disponetele sopra la torta. Spolverizzate di zucchero semolato. Se volete, non appena la torta sarà pronta, lucidarla con marmellata di arance o albicocche precedentemente scaldate.

*Foto di Elena Gaio*



## CIAMBELLA SOFFICE ALLE MELE di C.I. di Simona.M

Tempo: 80' + la lievitazione

Ingredienti: (dose per 8 persone)

4 mele - uvetta g 40 - Maraschino - zucchero semolato, grezzo, a velo - burro - Pasta: farina g 500 - latte g 250 - burro g 125 - zucchero g 80 - lievito di birra g 20 - sale g 10 - 5 tuorli - una bustina di vanillina - scorza di limone grattugiata

Conto calorie: kcal 472 (KJ 1975) a porzione

Pasta: sciogliete il lievito nel latte, tiepido, uniteli agli altri ingredienti e lavorate il tutto ottenendo un impasto omogeneo, che lascerete lievitare finché non sarà raddoppiato di volume. Saltate in padella con un cucchiaio di zucchero e una noce di burro 2 mele, pelate e ridotte a dadi, quindi tritatele. Stendete la pasta, distribuitevi sopra le mele tritate e l'uvetta, ammollata nel Maraschino. Arrotolate la pasta. Imburrate uno stampo a ciambella (Ø cm 25), cospargetene il fondo di zucchero grezzo e distribuitevi le mele rimanenti, pelate e ridotte in grossi spicchi. Accomodatevi sopra il rotolo e lasciatelo lievitare finché non avrà riempito lo stampo. Cuocetelo quindi in forno a 180 °C per 50' circa.





## TORTA DI MELE di DanielaF



350 g di farina  
150 g di zucchero  
75 g di burro  
mezzo bicchiere di latte  
1 uovo  
mezza bustina di lievito  
1 kg. di mele

Mischiare tutti gli ingredienti, versare in uno stampo da forno, imburato e spolverato con farina, mettere sopra tutte le mele tagliate a fette sottili. Cuocere per 50 minuti a 180° forno già caldo. Lo stampo è da 24 cm ed il liquido è circa 100 ml, poi ti devi regolare, in base all'assorbimento della farina, a volte 100ml a volte ce ne vuole di più...



## TORTA DI MELE O PERE di Valeria

3 belle grosse pere o mele  
200 farina 00  
150 zucchero  
200 latte  
1 bustina di lievito  
2 uova intere

Imburro la tortiera (diam. 24 cm).

Sbatto ben bene le uova con lo zucchero fino a fare una spuma, poi aggiungo la farina setacciata col lievito ed il latte a filo. Mescolo bene. Rimano un impasto non molto denso.

Verso tutto nella tortiera e poi metto sopra le pere tagliate a fettine e spolvero con zucchero di canna.

In forno per mezzoretta a 180°.

Io la faccio spessissimo e piace a tutti, grandi e piccini, pur essendo leggera. Spero ti possa essere utile!

Con le mele aggiungo anche una spolverata di cannella sopra, a volte, mentre con le pere si possono mettere delle gocce di cioccolato.

Con le albicocche viene molto carina, perchè le metti a metà con la parte aperta verso il basso, poi qualcuna scende giù così quando tagli la fetta si vede quest'albicocca dentro ed è pure ottima.





#### TORTA DI MELE 1 di Giuliana

1 kg mele renette sbucciate,  
150 gr farina, 1  
100 gr. zucchero semolato per la torta più quello per spolverare.  
1 uovo intero,  
mezzo bicchierino di rum,  
1 bustina di lievito,  
un pizzico di cannella,  
poco latte,  
burro e farina per la teglia.

Si prepara l'impasto sbattendo l'uovo intero con i 100 gr di zucchero, si incorpora la farina aiutandosi con il latte se diventa troppo duro, il mezzo bicchierino di rum, la cannella, il lievito e da ultime le mele a fettine. L'impasto deve essere una pastella semiliquida e praticamente sono mele bagnate di pastella. Si versa il tutto nella tortiera e si cosparge abbondantemente di zucchero semolato. In forno a 180° per 40/45 minuti. Lo zucchero deve fare la sua brava crosticina un po' bianca. E' una torta che mi risolve un sacco, è veloce da preparare e si possono usare le mele che si hanno in casa al momento di necessità, al posto delle renette ed è sempre graditissima.

#### TORTA DI MELE E ZUCCA di Giuliana

2 mele (meglio le stark)  
350 gr polpa di zucca (al netto)  
100 gr zucchero  
50 gr cioccolato fondente  
50 gr amaretti  
30 gr fichi secchi  
30 gr uvetta sultanina  
1 uovo  
mezzo bicchiere di latte  
un cucchiaino di cacao amaro  
1 limone non trattato  
1 bustina vanillina  
poco cognac  
poco rum  
poco zucchero di canna



burro per la teglia  
farina di mais per la teglia

Mettere l'uvetta ad ammolarsi in acqua tiepida. Sbucciare le mele e affettarle. Spruzzarle con il succo di limone perchè non anneriscano.

Metterle in una casseruola con metà dello zucchero e 3 cucchiaini di acqua, mescolare, portare a ebollizione e cuocere per circa 10 minuti. Devono essere al dente.

Tagliare la zucca a dadini e farla cuocere in un tegame con il mezzo bicchiere di latte e lo zucchero rimasto e cuocere per circa 15 minuti.

Mescolare zucca e mele in una ciotola aggiungendo il cioccolato tagliuzzato, il cacao, gli amaretti sbriciolati, l'uvetta ben strizzata, i fichi secchi tritati, la scorza grattugiata di mezzo limone, l'uovo, la vanillina e un cucchiaino di cognac e uno di rum. Mescolare bene fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo.

Imburrare una tortiera non troppo grande (22 cm circa) spolverizzarla con la farina di mais, versare il composto pareggiandolo. Cospargere di zucchero di canna.

Cuocere la torta in forno caldo a 180° per circa 40 minuti.

Si può gustare fredda o tiepida a piacere.

#### TORTA DI MELE AL CALVADOS di Giuliana

800/900 gr di mele Delizia Golden  
120 gr burro  
180 gr farina  
150 gr zucchero  
2 uova  
4 cucchiaini di latte  
1 bicchierino abbondante di Calvados  
la buccia di mezzo limone grattugiata  
1 pizzico di sale  
2/3 di bustina di lievito  
poca cannella

Sbucciare le mele, ridurne la metà a fettine e metterle a cuocere in un largo tegame con 30 gr di burro e 50 gr di zucchero. Rosolare le mele, coprire il tegame perchè si formi del vapore, e dopo qualche



minuto togliere il coperchio e continuare la cottura delle mele finché assorbiranno tutto il liquido formatosi e tenderanno a caramellarsi. Sfumare con il bicchierino di Calvados, spegnere il fuoco e passare le mele cotte al frullatore con mezzo cucchiaino di cannella. Frullare bene il tutto e lasciar intiepidire.

Foderare una teglia da cm. 22 con della carta da forno. Fondere il rimanente burro.

In una terrina montare le uova con 80 gr di zucchero, il pizzico di sale e la buccia del limone grattugiata. Lavorare bene finché la crema diventa ben gonfia e spumosa quindi incorporare la farina mescolata al lievito facendola scendere da un setaccio e alternandola al burro fuso.

Se l'impasto fosse troppo duro aiutarsi con i cucchiaini di latte.

Bisognerà ottenere una sorta di pastella un po' più densa.

Per ultimo aggiungere al composto il passato di mele tiepido.

Versare l'impasto nella tortiera foderata di carta forno, livellare bene.

Prendere le restanti mele e tagliarle a spicchi di circa 2 cm. di spessore. Inserire gli spicchi nell'impasto procedendo a raggiera facendo in modo che il dorso delle mele rimanga scoperto.

Cuocere la torta in forno già caldo a 180° per 45/50 minuti.

Verso fine cottura, quando si può tranquillamente aprire lo sportello del forno, ma senza togliere la torta, cospargerla di zucchero semolato e spruzzare lo zucchero di Calvados usando un nebulizzatore nuovo o qualche altra caccavella che consenta la nebulizzazione.

Rimettere in forno fino a quando lo zucchero si glassa.

#### TORTA DI MELE LEGGERA di Oilly

Sbattere 2 uova con 100 gr di zucchero, aggiungere 150 gr farina e 50 gr di maizena un pizzico di sale, cannella, scorza gratt. di limone, 80 gr di latte e una bustina di lievito. Mettere in una teglia e disporre 3 mele a fettine non troppo sottili, fiocchetti di burro e 50 gr di zucchero semolato sopra, in forno a 180°x 45 min.

#### TORTA DI MELE DELLA NONNA BABA di Annamaria Romano

Ingredienti: 120 gr. di burro - 150 gr. di zucchero - 3 uova - 150



gr. di farina bianca - 1 bustina di lievito vanigliato per dolci - 2 grosse mele (o 3 medie) - 2 cucchiaini di uvetta - 1 pizzico di sale  
Mettere il burro a pezzetti in una ciotola, amalgamarlo bene allo zucchero e al sale. Aggiungere un tuorlo alla volta e continuare ad amalgamare. Quando avrete un composto soffice e gonfio aggiungere la farina ed il lievito. Infine aggiungere le chiare montate a neve molto soda.

Preparare una terrina da forno (io la fodero di carta da forno, così è più semplice da sformare) e versarvi il composto a cucchiaiate, lasciando un buon margine in altezza, perché cocendo si gonfia.

Pelare le mele, tagliarle a fettine abbastanza sottili e conficcarle in verticale nel composto, vicine le une alle altre, partendo dall'esterno verso il centro in giri concentrici. Infine cospargere con le uvette che sono state rinvenute in vino bianco e qualche goccia di estratto di mandorle o di rum, ben strizzate ma non infarinate. Mettere in forno a 170-180° per un'ora. Quando è fredda e non prima se non si apre, metterla in un piatto da dolci e cospargere di zucchero a velo.



#### TORTA DI MELE di Mariros

Ingredienti:

2 o 3 mele - 200 gr. di farina OO - 170 gr. di zucchero - 50/60 gr. di burro sciolto - il succo di un'arancia - un goccio di latte - 2 uova - 1/2 bustina di lievito.

Sbattere qualche minuto con lo sbattitore elettrico le uova, devono diventare schiumose, unire lo zucchero, incorporare bene, unire e unire ad uno ad uno tutti gli ingredienti, il burro, la farina, le mele



dovete tagliarne un po' a fettine sottili (servono da mettere sopra la torta) e un po' a pezzettini piccoli piccoli e unirle all'impasto, il succo dell'arancia, un goccio di latte e per ultimo il lievito. Imburrare e cospargere di zucchero una teglia, meglio se apribile, cuocere in forno caldo per 35/40 minuti a 180 gradi.

P.S.: dovete sfornare la torta quando è ancora caldina, altrimenti lo zucchero si indurisce, quindi aspettate 10/15 minuti se a temperatura ambiente e poi sfornate. Spero di essere stata chiara, non è difficile ed è molto buona.....dimenticavo la mia teglia non era molto grande, ma non so dirvi il diametro.

#### TORTA TATIN alle mele di Anna Moroni

##### Ingredienti

1 kg di mele renette  
100 gr di burro  
100 gr di zucchero  
200 gr di pasta sfoglia

Portare il burro a temperatura ambiente e stenderlo su di una tortiera di diametro di cm 25/30. Disporvi tutto lo zucchero in modo uniforme e mettere sopra le mele a raggiera iniziando dalla parte esterna (ogni mela deve essere tagliata in 6 spicchi). Mettere la tortiera su fuoco moderato e lasciare caramellare il fondo quindi lasciare raffreddare. Stendere la pasta sfoglia e coprire completamente la torta e infornare a 200° per circa 20 minuti fino a quando si sarà dorata bene ( bucherellare la pasta sfoglia prima di infornarla). Quando è pronta rovesciarla sul piatto di portata.

#### LA MIA TORTA DI MELE di Meris

1 kg di mele renette  
300 gr farina "00"  
150gr di zucchero  
50 gr di burro  
2 uova  
50 gr di latte



1/2 bicchierino di Rum  
scorza di un limone  
lievito un pizzico  
sale sempre un pizzico  
poco zucchero a velo

Si prepara la farina con il lievito, il sale, lo zucchero, le uova, il burro ammorbidito, la scorza di limone grattugiata e il latte, lavorare a lungo la pasta sbattendola con energia fino a che sarà liscia ed elastica (io lo faccio con il ken) lasciarla riposare poi per 20 minuti coperta con un canovaccio intanto si sbucciano le mele, tagliarle a fette metterle in contenitore a macerare con il Rum per 15 minuti. fare 2 dischi con la pasta tirata con il mattarello spessore 1cm circa la parte che va sotto deve essere più grande deve coprire tutto il bordo dello stampo almeno di 4 cm imburrato e infarinato per poi mettere il disco di pasta più grande, mettere le mele affettate coprire con l'altra metà della pasta tirata fissare le estremità ripiegando la sfoglia dei bordi, spennellare la superficie con il burro fuso cospargere lo zucchero, infornare a 180° per circa un 1 ora togliere dal forno lasciare raffreddare, tagliare a quadretti mangiarli spolverizzati di zucchero a velo.

#### TORTA DI MELE SIMIL TATIN di Nanninella

1-2 kl di mele annurca (dipende dal tegame devono ricoprire il fondo)  
penso che bastino 1,1/2 kl di renette  
100 gr tra noci e pinoli  
160 di burro  
320 di zucchero  
4 uova  
la buccia grattata di un limone  
2 cucchiaini di succo di limone  
160 di farina  
200 di fecola di patate  
1 bustina di lievito in polvere  
2 cucchiaini di latte  
caramello



un pizzico di cannella  
io uso una teglia 26x34

Sbucciare e tagliare le mele in 8 parti, una volta tagliate tutte aggiungo un pizzico di cannella e le giro nella pirofila imburrata poi ricopro con esse il fondo della tortiera, tra un buco e l'altro che lasciano le mele, metto dei gherigli di noci e/o i pinoli .

L'impasto

(ve la scrivo come quando facevo con il frullino elettrico ora con il Kenwood è tutto più facile)

montare a spuma il burro aggiungere metà dello zucchero e montare, poi le uova che avevo montato a parte con il rimanente zucchero, montare con delicatezza tutto insieme, poi aggiungere la scorza di limone grattugiata ed i due cucchiaini di succo di limone , 1 cucchiaino di latte. A parte miscelare e setacciare insieme la farina + la fecola + il lievito aggiungerla piano piano al composto di burro mescolando dall'alto verso il basso.

Se la pasta dovesse risultare troppo densa aggiungere un altro cucchiaino di latte

Versare il composto sopra le mele (mi raccomando deve coprirle tutte)

infornare a 180° per 35-45 minuti fuoco solo sotto

oggi con il ken:

metto il burro e lo faccio diventare spuma aggiungo tutto lo zucchero, ad uno ad uno le uova, poi il limone con relativa scorza grattugiata, il latte , setaccio le farine con il lievito e le metto dentro a cucchiainate mentre il ken gira ... fatto!

una volta sfornata la torta ,la rovescio e le verso sopra dei fili di caramello caldo

#### TORTA CREMONA di Rossana66

Ingredienti:

100 gr di burro  
200 gr di zucchero  
2 uova  
300 gr di farina  
1 limone



1 bustina di vanillina  
1 bustina di lievito  
mezzo bicchiere di latte  
2 mele renette

Lavorare il burro morbido con lo zucchero,  
unire le uova intere, la farina setacciata insieme al lievito,  
la scorza grattugiata del limone, la vanillina, il latte.  
Amalgamare bene gli ingredienti unire le mele tagliate a fettine  
e mettere in una teglia di circa 26 cm. di diametro ricoperta con  
carta da forno.

Cuocere a 170 gradi per circa 35 minuti

(la torta deve essere dorata in superficie e asciutta al centro:  
verificarlo con uno stecchino).

Cospargere con zucchero a velo.

#### TORTA DI MELE DI Graziana

100 gr di farina  
200 gr di zucchero  
200 gr di burro  
1 kg di mele delizia  
2 uova  
1 cucchiaino lievito in polvere  
due cucchiaini di latte  
1 limone  
pangrattato  
50 gr di zucchero

- . Tagliare le mele a fettine e spruzzarle con succo di limone
- . Mettere in una terrina 150 gr di zucchero e 150 gr di burro fuso e mescolare
- . Aggiungere le uova e la farina con il lievito a cucchiainate
- . Rendere morbido l'impasto aggiungendo un po' di latte
- . Ungere una tortiera e cospargerla con pangrattato
- . Riempire con il composto e adagiarvi sopra le mele
- . Cospargere lo zucchero rimasto e il burro fuso rimasto
- . Cuocere a 180° per 1 ora circa
- . Servire cosparsa con zucchero al velo



## TORTA DI MELE SBRICCIOLATA di MarinaB

200 gr farina  
150 gr zucchero  
100 gr burro  
1 cucchiaino lievito in polvere

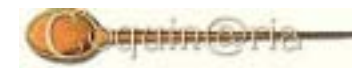
2 uova  
200 gr. panna liquida  
1 yoghurt bianco  
100 gr zucchero di canna

1 kg di mele

Fare impasto con farina, zucchero, burro e lievito ... devono risultare delle briciolone (tipo i grattini da fare in brodo ... col Bimby viene perfetto) ... versare 3/4 dell'impasto in una tortiera a cerniera (diam 24) ... metterci sopra le mele sbucciate e tagliate a fettine sottili ... versare sopra il rimanente 1/4 dell'impasto. Non premete, tutto deve risultare molto irregolare. Infornare a 180-200 gradi per 20 minuti. Intanto mescolate con una frusta tutti gli altri ingredienti (panna, yogurt, uova e zucchero di canna). Passati i 20 min. di forno estraete la torta dal forno e versateci sopra questo composto, infornate nuovamente per 40 minuti.  
(180 gradi se ventilato ... 200 se statico)



*(foto di Rossella)*



## CROSTATA DI MELE di Rossana66

Ingredienti  
300 gr farina  
150 gr zucchero  
150 gr burro  
1 uovo  
1 limone  
1 bs. lievito  
50 gr amaretti  
2 mele renette  
3 cucchiari marmellata chiara

Impastare la farina, lo zucchero, il burro, l'uovo e il lievito: fare un panetto e lasciarlo riposare in frigorifero per 20 min.  
Sbucciare le mele, tagliarle a fettine, unirvi gli amaretti sbriciolati, la marmellata, la scorza del limone grattugiata e mescolare.  
Foderare una teglia con 2/3 dell'impasto tenendo un po' alti i bordi, mettere il ripieno,  
decorare con la pasta rimasta formando delle strisce.  
Infornare a 170° per circa 45 min o fino a doratura.  
Spolverizzare con zucchero a velo.

## TORTA DI MELE AL LIMONE di Rossana66

Ingredienti  
3 mele renette  
120 gr burro  
120 gr zucchero  
3 uova  
300 gr farina  
1/2 bicchiere di latte  
1 limone  
1 bs di lievito

Sbucciare le mele, tagliarle a fettine e irrorarle con il succo del limone.  
Lavorare a crema il burro con lo zucchero.  
Unire le uova, il latte, la farina, la scorza del limone grattugiata e il lievito.



Versare 1/2 impasto in una tortiera, distribuire le mele scolate dal succo e ricoprire con il resto dell'impasto.  
Cuocere a calore moderato finché la torta avrà preso un bel colore dorato.  
(Prova stecchino per verificare la cottura dopo circa 40 min).  
Cospargere con zucchero a velo.

#### TORTA DI MELE di Mor

Per 6/8 persone

170 gr di farina  
170 gr di burro  
150 gr di zucchero  
3 mele rosse  
2 uova  
1 bustina di lievito vanigliato

Lavorare 150 gr di burro morbido con 120 gr di zucchero sino ad ottenere una crema liscia. Aggiungere 1 alla volta i due torli d'uovo lavorando rapidamente.  
Aggiungere 150 gr di farina e il lievito setacciati lavorando bene per non far grumi. Unire i due albumi montati a neve delicatamente.  
Imburrare ed infarinare una teglia di 26 cm  
Versare il composto livellando bene. Disporre le mele a fettine a cerchi concentrici formando un fiore. Spolverizzare con lo zucchero rimasto. Cuocere a 160° per 45' c.a.

#### TORTA CON LE MELE INTERE di Adriana

Si toglie la buccia e il torsolo a 7 mele golden, si mette al posto del torsolo dello zucchero, cannella e burro. Si mettono nella teglia e si inforna a 180°C per circa 20 minuti.  
Si fa un pandispagna con 4 tuorli montati con 8 cucchiai di zucchero e 8 cucchiai di acqua, poi si aggiungono 12 cucchiai di farina e gli albumi montati a neve, una bustina di lievito per dolci e la scorza di un limone grattugiata. Si versa l'impasto sopra le mele (deve riempire la tortiera a filo delle mele) e si inforna per circa 30-35 minuti oppure il tempo che ci vuole per il forno di ciascuno (mia



madre aveva il forno a gas). Quando è pronto si toglie dal forno e si lascia riposare 10 minuti, poi si capovolge e si lascia raffreddare, di solito mia madre a tutte le altre signore che lo facevano spessissimo lo decoravano con la panna montata.

#### TORTA DI MELE E CIOCCOLATO di Concettina



4 uova  
125 gr di burro  
150 gr di zucchero  
250 gr di farina  
3 mele deliziose  
50 gr di noci tritate  
100 gr di cioccolato fondente a pezzetti  
3 cucchiai di liquore a piacere (io uso Aurum)  
1 bustina di lievito  
cannella in polvere.  
Lavorare il burro ammorbidito a temperatura ambiente con lo zucchero, aggiungere i tuorli e continuare a lavorare. Unire la farina, il lievito, il liquore e la cannella. A parte montare gli albumi e unire i due composti. Sbucciare e tagliare a fette le mele, tritare le noci e il cioccolato. Unire 3/4 delle mele con il composto, il resto servirà per decorare la superficie della torta. Versare in uno stampo





imburrrato e infornare per 45 min circa a 170°.  
A piacere spolverare di zucchero a velo

#### TORTA DI MELE ALL'ARMAGNAC di Giuliana

2 conf. pasta sfoglia fresca  
500 gr mele  
5 cucchiari zucchero  
1 tuorlo  
2 dl Armagnac  
2 gocce di acqua di fiori d'arancio  
1 pizzico di sale  
zucchero a velo

Sbucciare le mele, tagliarle a fette e lasciarle macerare due ore nello zucchero e Armagnac aggiungendo 1 dl abbondante di acqua e un pizzico di sale.

Stendere la pasta sfoglia in due dischi, uno da 20 cm circa, l'altro un po' più grande.

Con il più grande foderare una tortiera da 20 cm. precedentemente imburrrata, disporre quindi sulla pasta le mele ben scolate. Ricoprire con l'altro disco di pasta sigillando bene i bordi e lasciar riposare qualche minuto.

In un piatto sbattere leggermente il tuorlo aggiungendo un paio di gocce di acqua di fiori d'arancia e cuocere in forno già caldo a 175° per circa mezz'ora facendo attenzione che la crosta non si scurisca troppo.

Appena la torta è pronta, toglierla dal forno, fare un "camino" ossia un foro nel centro e infilarvi un cornetto fatto con carta forno attraverso il quale versare nella torta il liquido rimasto dalla macerazione delle mele.

Togliere il cornetto di carta e spolverare abbondantemente con zucchero a velo. Servire tiepida.

#### TORTA DI MELE AL VINSANTO di Giuliana

1 kg mele  
150 gr farina  
130 gr burro



130 gr zucchero  
1 bicchiere vinsanto  
6 cucchiari latte  
3 uova  
1 cucchiaino di lievito in polvere  
100 gr uvetta passa  
50 gr pinoli  
1 cucchiaino scorza di limone grattugiata  
20 gr zucchero a velo

Fare rinvenire l'uvetta in un po' di acqua calda per circa 15 minuti. Sbucciare le mele, tagliarle a fettine e metterle in una ciotola con il Vinsanto, l'uvetta passa ben scolata. Lasciar macerare.

Lavorare il burro a crema, aggiungere lo zucchero e lavorare ancora per avere un composto soffice e spumoso. Unire i tuorli uno alla volta, incorporando bene dopo ogni aggiunta, la farina setacciata con il lievito, la buccia di limone, i pinoli, le fettine di mele con l'uvetta, un paio di cucchiari di marinata al vinsanto, il latte e i pinoli.

Infine montare i bianchi a neve densissima con lo zucchero a velo e incorporarli al composto con molta delicatezza.

Versare l'impasto in una tortiera da 26/28 imburrrata e spolverata di zucchero quindi cuocere in forno già caldo a 160° per 40/50 minuti. Servire tiepida con una pallina di gelato alla vaniglia.

#### SFOGLIE VELOCI DI MELE, UVETTA E PINOLI di Giuliana

1 conf. pasta sfoglia  
2 mele  
70 gr pinoli  
7 gr uvetta di Corinto  
50 gr burro  
50 gr zucchero  
un bicchierino di rum  
poca cannella  
4 cucchiari zucchero a velo

Sbucciare le mele e tagliarle a dadini.

Mettere a bagno l'uvetta con il rum per mezzora.

Friggere i pinoli nel burro, quando cominciano a prendere colore



aggiungere l'uvetta scolata e i dadini di mela, spolverizzare con lo zucchero e un pizzico di cannella e lasciar cuocere per circa 5 minuti.

Stendere la pasta sfoglia e ricavarne 4 parti uguali, mettere al centro di ognuna 1/4 del composto di mele, inumidire leggermente i bordi della pasta con un po' di acqua e ripiegare la pasta su se stessa coprendo il ripieno e premendo bene i bordi perchè si chiuda bene.

Cuocere in forno a 220° per 15 minuti, sfornare e lasciar riposare dieci minuti circa, quindi spolverizzare con abbondante zucchero a velo.

#### BUDINO DI MELE E UVETTA di Giuliana

500 gr mele renette  
3 cucchiai abbondanti zucchero  
1 cucchiaino di cannella in polvere  
20 gr burro  
4 cucchiariate di pangrattato  
50 gr uva passa  
1 tuorlo  
3 albumi

per decorare:  
panna montata

sbucciare le mele, tagliarle a spicchietti e metterle in un tegame coperte a filo con dell'acqua.

Cuocere finchè si disfano e passarle al mixer, quindi rimetterle sul fuoco, mescolando sempre, per far evaporare tutto il rimanente liquido. A questo punto aggiungere lo zucchero e mescolare bene per farlo sciogliere completamente.

Trasferire il tutto in una terrina, unire il burro a pezzetti, la cannella, il pangrattato, l'uovo intero sbattuto e l'uvetta passa fatta prima rinvenire in un po' di the caldo, quindi strizzata.

Amalgamare bene lasciar raffreddare. Quando il tutto è completamente freddo, montare gli albumi a neve densissima e incorporarli delicatamente al composto di mele, facendo movimenti dal basso all'alto per non smontare il composto.

Imburrare uno stampo di capienza di 1 litro e cuocere in forno già



caldo a 170° per circa 40/45 minuti. Servire decorando con ciuffetti di panna montata.

#### FLAN CALDO ALLE MELE di Giuliana (in salsa di albicocche e rhum)

1 kg mele renette  
160 gr zucchero  
100 gr amaretti  
60 gr cedro candito  
1 limone non trattato, la sola buccia grattugiata  
3 uova  
1 cucchiaino di cannella in polvere  
poco burro per lo stampo

per la salsa:

4 cucchiai marmellata di albicocche  
2 cucchiai zucchero  
1 bicchierino di Rhum

Sbucciare le mele, eliminare semi e torsoli, tagliarle a fettine sottili e metterle in una casseruola con lo zucchero, il limone e qualche cucchiaio di acqua. Farle cuocere schiacciandole spesso con la forchetta fino a ridurle a purè.

Versare il tutto in una terrina e lasciar raffreddare. Sbriciolare gli amaretti, tagliare a cubetti il cedro candito, unire il tutto al purè di mele. Sbattere 2 uova intere e 1 tuorlo e incorporare il tutto al composto, unire la cannella e amalgamare mescolando delicatamente.

Montare a neve ferma l'albumi rimasto e incorporarlo all'impasto. Imburrare uno stampo da budino chiuso (non a ciambella) dalla capacità di 1l. e mezzo, versare il composto e far cuocere a bagnomaria a forno già caldo a 170/180° per circa un'ora.

Mentre il flan cuoce, preparare la salsa mettendo la marmellata in un tegamino, aggiungere lo zucchero e due cucchiai di acqua, portare a bollore e mescolare finchè la marmellata diventa fluida quindi aggiungere il rhum, versare in una salsiera e tenere da parte.

Quando il flan sarà ben rassodato, togliere dal forno, lasciar raffreddare qualche minuto quindi sformarlo su un piatto da



portata. Servire caldo insieme alla salsa di albicocche e rum, calda.

#### MELE BELLAVISTA di Giuliana

1,500 gr mele  
170 gr zucchero  
80 gr burro  
4 uova intere  
1 albume  
2 cucchiaini succo di limone  
1 pizzico di cannella in polvere  
1 bicchierino abbondante di rum

Sbucciare le mele, tagliarle a fettine e metterle in un recipiente da forno insieme a 50 gr di zucchero, il succo di limone, la cannella e il burro.

Lasciar cuocere in forno già caldo a 190° per 20 o 30 minuti finché le mele saranno leggermente caramellate.

Preparare un caramello portando a ebollizione lo zucchero rimasto e 2 cucchiaini e mezzo d'acqua. Quando è pronto, caramellare bene uno stampo a piacere che tenga 1 litro e tenere da parte.

Mescolare le uova intere, l'albume e il rum, quindi aggiungere il composto di mele e mescolare con delicatezza.

Versare il tutto nello stampo caramellato e cuocere in forno a bagnomaria a fuoco moderato per circa un'ora e mezza, o finché il dolce si ritira dai bordi dello stampo.

Se si vuole servire caldo, togliere dal forno e lasciarlo riposare 20 minuti, dopodiché sformarlo e servirlo con una crema inglese o con panna montata dolcificata. Se si preferisce freddo, lasciarlo raffreddare nello stampo per tutta la notte, quindi sformarlo passando la lama di un coltello attorno al bordo e rovesciandolo su un piatto da portata. Servire anche freddo con la crema inglese o panna dolce.

#### DOLCE DANESE DI MELE di Giuliana

750 gr mele  
biscotti secchi



1/2 l. latte  
2 cucchiaini farina  
3 uova  
6 cucchiaini zucchero  
1 cucchiaino essenza di vaniglia  
1 bicchiere Madera o Marsala vecchio

per guarnire  
ciliegie candite  
panna montata

Sbucciare le mele eliminando semi e torsoli, tagliare a spicchi. Cuocerle con un goccio d'acqua e tre cucchiaini di zucchero fin quando saranno tenere.

Intanto sbattere le uova, unire il latte, la farina, l'essenza di vaniglia e lo zucchero rimanente. Mescolare bene e mettere su fuoco dolce sempre mescolando fino ad addensare la crema.

Immergere rapidamente i biscotti nel Madera e con la metà di essi fare il fondo su un piatto di porcellana abbastanza capiente, sullo strato di biscotti mettere uno strato di mele e ricoprire con la crema, coprire con un altro strato di biscotti e mettere il tutto in frigorifero per almeno mezza giornata.

Al momento di servire, spolverare con un po' di zucchero a velo e decorare con panna montata e qualche ciliegia candita.

#### PAVE' DI MELE E MANDORLE di Giuliana

700 gr mele renette  
300 gr zucchero  
biscotti secchi  
2 arance  
2 limoni  
1 bicchiere di Calvados  
70 gr mandorle tritate  
burro per lo stampo  
panna montata dolce

Sbucciare le mele, eliminare semi e torsoli, tagliare a pezzetti e metterle a cuocere con 250 gr di zucchero e il succo di una arancia. Quando le mele saranno tenere, passarle al mixer, quindi versare



nel composto metà del Calvados e lasciar raffreddare quindi incorporare le mandorle tritate.

Sciogliere lo zucchero rimanente con il succo dei due limoni e della seconda arancia. Togliere lo sciroppo dal fuoco e incorporarvi il Calvados rimasto. Lasciar raffreddare.

Imburrare uno stampo, foderare fondo e pareti con i biscotti inzuppati nello sciroppo. Riempire alternando uno strato di purè di mele a uno di biscotti inzuppati, sino a terminare con i biscotti arrivando ai bordi dello stampo.

Tenere in frigorifero almeno 24 ore. Servire sformando il dolce su un piatto da portata e guarnire con ciuffetti di panna montata dolcificata.

#### MELE SOUFFLEE di Giuliana

5 grosse mele  
2 albumi  
130 gr zucchero  
1 limone  
1 bicchierino di rhum  
20 gr pinoli  
1 baccello di vaniglia o 1 cucchiaino di essenza di vaniglia  
un pizzico di sale  
zucchero a velo

Tagliare via la calotta superiore a 4 mele e asportarne parte della polpa scavando con uno scavino da frutta, lasciando però tutto attorno un bordo di circa 1/2 cm.

Tagliare la polpa ricavata in pezzetti, sbucciare e tagliare a pezzetti anche la quinta mela. Unire il tutto e aggiungere il baccello di vaniglia, 2 pezzetti di scorza di limone, il rhum e cuocere finchè le mele saranno sfatte.

Eliminare quindi la bacca di vaniglia e le scorzette e passare al mixer, rimettere sul fuoco e far asciugare il composto a fuoco alto mescolando sempre.

Lasciar raffreddare. Montare gli albumi con un pizzico di sale e quando saranno schiumosi unire poco per volta lo zucchero continuando a montare finchè saranno neve densissima.

Incorporare quindi la meringa al composto di mele ormai freddo, con molta delicatezza.



Riempire le mele svuotate con il composto e cuocere in forno già caldo a 200° per 10 minuti dopodichè abbassare a 180° e cuocere per altri 20 minuti.

A cottura ultimata, cospargere di zucchero a velo e pinoli. Mettere le mele un attimo sotto la griglia accesa e servire subito.

#### PUDDING ALLE MELE di Giuliana (per riciclare panettone pandoro ecc.ecc.)

300 gr panettone  
7,5 dl latte  
1 baccello vaniglia  
250 gr zucchero  
3 uova  
5 tuorli  
3 mele  
50 gr uvetta  
100 gr burro + quello per ungere la tortiera  
poco zucchero per la tortiera

Tagliare il panettone in due dischi dello spessore di circa 1,5 cm. Sbucciare le mele eliminare semi e torsolo e tagliarle a fette.

Ammollare l'uvetta in un po' di acqua calda per circa 10 minuti.

Portare a ebollizione il latte con la vaniglia incisa per il lungo quindi toglierlo dal fuoco e filtrarlo.

Lavorare a crema metà del burro con lo zucchero finchè sarà una crema soffice, incorporare sbattendo con le fruste elettriche le uova e i tuorli, versare sopra il composto il latte a filo sempre sbattendo. Adagiare in una tortiera apribile foderata, un disco di panettone, spalmarlo con la crema e sopra uno strato di mele, tenendone da parte qualcuna per la decorazione, e uvetta quindi coprire con l'altro disco di panettone rimasto.

Cospargere la superficie con il resto del burro rimasto e le mele tenute da parte formando una piccola rosa al centro.

Cuocere a bagnomaria in forno caldo a 170° per 50 minuti circa. Se si dovesse scurire troppo coprire la superficie con un foglio di alluminio.

Togliere dal forno e lasciar raffreddare, quindi tenere in frigorifero.



## CROSTATATA DI MELE di Micky

per una crostata di diametro 28

pasta frolla  
crema pasticcera 1/2 litro  
pan di spagna alcune fette  
bagna al rum  
mele 3  
gelatina per lucidare

Si prende una teglia da crostata e vi si stende la pasta frolla.

Si spalma uno strato di crema pasticcera.

Si ricopre di sottili fettine di pan di spagna dello spessore di circa mezzo centimetro.

Con un pennello si bagnano con lo sciroppo al rum.

Altro strato di crema pasticcera.

A questo punto si ricopre con le fettine di mela ben disposte a raggiera.

Si cuoce in forno a 190° per 20/30 minuti, mettendo la tortiera sul fondo senza griglia altrimenti sotto non cuoce bene.

Infine una lucidata con la gelatina di albicocche.

Variante:

invece di disporvi le mele a fettine nell'ultimo strato, si tagliano a cubetti piccolini e si ricoprono con una griglia di pasta frolla.

Una volta sfornata si spolvera di zucchero a velo.

## TORTA DI MELE di Rosaria Rubino

200 gr. di farina, 150 gr di burro, 3 uova, 170gr.di zucchero, 4 mele renette (ma va bene qualsiasi tipo di mele, di solito metto le golden), 1 limone, 1 bustina di lievito.

Sbucciare e privare del torsolo le mele, tagliarne due a dadini e due a fettine sottili, disporle in due terrine e condire entrambe con una cucchiata di zucchero, il succo di mezzo limone e una grattugiata di buccia di limone.

Mescolare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una soffice crema, unire il burro fatto sciogliere a bagnomaria, la farina



mischiata al lievito (poco per volta), un pizzico di sale, le mele tagliate a dadini e in ultimo le chiare d'uovo montate a neve ben ferma mescolandole con delicatezza con movimento dall'alto verso il basso.

Se il composto risultasse troppo duro (deve essere morbido ma non fluido)allungarlo con un goccio di latte tiepido.

Versare l'impasto in una teglia imburrata e infarinata e disporre sulla superficie le fettine di mele a cerchi concentrici, far cuocere in forno caldo per circa 45 minuti.



## DOLCE DI CACAO CON LE MELE di Adriana

Dalla Cucina moderna serie oro n. 32 del 2005 ho preso solo gli ingredienti del Dolce di cacao, poi ho fatto il procedimento che uso di solito cioè che fa Ken.

Ingredienti:

- 3 uova
- 3 mele
- 5 cucchiaini di farina
- 5 cucchiaini di zucchero
- 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di cacao
- 1 cucchiaino di lievito vanigliato
- 1 pizzico di sale

Ho messo le uova intere con lo zucchero nella scodella del Kenwood ed ho azionato a massima velocità fino quando erano schiumose e raddoppiate di volume.

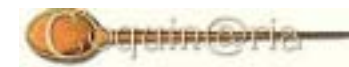


Ho abbassato al minimo e aggiunto gli altri ingredienti, ho tagliato le mele a fettine, le ho passate nella farina e poi aggiunte all'impasto. Ho mescolato pianino e versato nella tortiera di 24 cm di diametro alla base.

Ho infornato a 180°C e fatto cuocere penso per 45 minuti, non guardo mai il tempo, di solito metto il timer a 45 minuti e quando suona o quando sento il profumo vado a provare con lo stuzzicadenti.



Ed eccola qua, a me è piaciuta, poi comunque l'ho fatta più che altro per la colazione ma l'ho portata anche da mia sorella alla sera e lei ha detto che era poco dolce



### STRUDEL DI TERESA di Graziana (rinominato Avvolto di quasi frolla di mele)

300 g. farina  
125 g. burro  
110 g. zucchero  
25 g. lievito in polvere  
1 bustina vanillina  
1 uovo e 1/2

per il ripieno:  
800 g. mele a fettine  
succo e scorza gratt. di 1 limone  
50 g. uvetta  
50g. pinoli  
75 g. zucchero  
cannella  
1 bicchierino rum  
50 g. biscotti sbriciolati o savoiardi o pangrattato  
fiocchetti burro

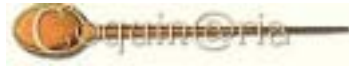
fai la pasta sbattendo prima burro e zucchero e poi aggiungendo tutto il resto (anche pizzico sale) e metti la palla in frigo.

poi prepara le mele a fettine con il limone subito dopo e tutto il resto

stendi la pasta sulla cartaforno infarinata e tirala di 1/2 cm.

metti il ripieno e chiudi (senza arrotolare) aiutandoti con la carta, poi spennella col mezzo uovo rimasto anche per sigillare bordi ed eventuali buchi.

in forno a 180° per 1/2 ora circa.



## APPLE PIE di Pinella



Ricetta: Fate una sorta di pasta bris e con 450 gr di farina, 220 gr di burro a pezzetti, un niente di sale e 50 gr di zucchero. Anche nel food processor . Aggiungete 4 cucchiai d'acqua mentre si stanno formando dei grossi granuli e poi, ottenuta una palla, fermate tutto e fate riposare una mezz'ora. Giusto il tempo per tagliare a dadini 6-7 mel, spolverarle con 100 gr di zucchero, 3-4 cucchiai d'acqua e cannella a piacere. Coprite e fate cuocere fino ad ottenere una sorta di purea. Io l'ho fatta molto asciutta e quindi raffreddata. Stendete 3/4 dell'impasto bris e in una teglia dai bordi bassi, adagiatevi le mele cotte e ricoprite con un altro disco di pasta. Pizzicate i bordi della torta dopo averli inumiditi con acqua, fateci 4-5 taglietti verticali sulla superficie, lucidate con latte e poi una spolverata di zucchero ed infornate. I primi 10 minuti a calore sostenuto , tipo 190  C (con il mio forno) e poi una ventina di minuti a calore moderato.



## TORTA DI MELE ALLA CREMA di Rossella S.

Per la pasta frolla

100 g di burro  
200g di farina  
1 tuorlo  
1/2 bustina di lievito

Per il ripieno di mele

6 mele renette  
5 cucchiai di zucchero  
il succo di un limone

Per la crema

3 tuorli  
3 cucchiai di zucchero  
250g di crema di latte

Impastare velocemente il burro con la farina, il lievito e il tuorlo. La pasta risulta piuttosto morbida, deve riposare in frigo mezz'ora. Tirarla e foderare uno stampo con cerniera. Cuocere la pasta con la carta da forno ricoperta di fagioli secchi, perch  non si sollevi troppo, per circa 20 minuti a 180 .

Sbucciare le mele, tagliarle a tocchetti , metterle in una pentola con lo zucchero e il succo del limone. Cuocere fino a che saranno quasi sfatte e asciutte, (ci vorranno 10 minuti), fare intiepidire.

Mettere le mele sopra la pasta frolla ancora calda, livellare e versare sopra una crema ottenuta sbattendo i 3 tuorli con lo zucchero e la crema di latte.

Infornare a 180  per circa 30/40 minuti.

La superficie della torta deve essere caramellata.

Sformare tiepida o fredda.



### TORTA DI MELE E AMARETTI di Magda

2 etti di burro  
2 etti di zucchero a velo  
3 uova  
300 grammi di farina  
150 grammi di amaretti tritati grossolanamente  
3 mele (dipende dalla dimensione)  
1 busta di lievito  
sale

Tagliare a bocconcini 2 mele e montare il burro a crema, aggiungere lo zucchero e poi le uova una alla volta.  
Incorporare la farina ed il lievito setacciando e mettere un pizzico di sale.  
Nell'impasto introdurre i bocconcini di mela e metà degli amaretti.  
Distribuire in una teglia e livellare.  
Decorare con gli altri amaretti e la terza mela.  
Infornare a 180 gradi.  
Purtroppo nel mio quaderno non ho scritto per quanto tempo, ma credo dai 20 ai 25 minuti.

Dimenticavo, usavo una teglia rettangolare, dalle strane dimensioni: 24 centimetri per 50 centimetri

### TORTA DI MELE OLANDESE di Annaginger

Ingredienti:

Per la guarnizione:

- 60 gr. Zucchero
- 30 gr. farina
- 30 gr. burro
- 1 cucchiaino di cannella in polvere.
- 
- Per la base:
- 30 gr. farina
- un pizzico di sale
- 20 gr zucchero
- 1 cucchiaino da the di lievito (10 gr.)



- 100 gr burro –
- 1 tuorlo - 30 gr latte o liquore a piacere
- 
- Inoltre: 4/5 mele sbucciate e affettate
- 2 cucchiainate uvetta

Descrizione (procedimento col Bimby)

Preparare la guarnizione: mettere tutti gli ingredienti nel boccale, 15 sec. vel. 6.

- Togliere dal boccale e mettere in frigo, intanto che si prepara la base. Mettere nel boccale tutti gli ingredienti e lavorare 30 sec. vel. 6.
- Risulterà un impasto simile alla pasta frolla, ma più sbriciolato. Ungere e infarinare una tortiera a cerchio estraibile e stendere con le mani la pasta sul fondo.
- Disporvi sopra le mele in cerchi concentrici e distribuirvi l'uvetta.
- Sbriciolare la guarnizione sopra alle mele e infornare in forno già caldo a 180° (160° se ventilato) per circa 45 minuti. Far raffreddare, sformare e servire.
- E' migliore il giorno dopo la preparazione.

### CROSTATATA SEMPLICISSIMA di Chandra

Fodero una teglia di pasta frolla, dispongo le mele a raggiera fino a coprire tutta la pasta e la irroro con un filino di burro fuso e la spolverizzo con 1 cucchiaino circa zucchero di canna. Ripiego i bordi sulle mele e inforno fino a cottura.





## TORTA DI MELE di Monimar

500 gr. Mele  
200 gr. Zucchero  
50 gr. Burro  
150 gr. Farina  
1 bicchiere di latte  
1 dose di lievito per dolci  
2 uova  
4 amaretti tritati

Lavorare il burro con lo zucchero, aggiungere i tuorli, gli amaretti, poi la farina setacciata con il lievito, il latte ed infine le chiare a neve.

Aggiungere ora al composto le mele tagliate a piccoli dadini.

Versare nella tortiera e cuocere a 180° per 40 minuti circa.

Quando si e' fredda, cospargere di zucchero a velo.





## TORTA DI MELE DI MONTECATINI di Stef

### Ingredienti:

2 uova  
2 tazze di farina  
1 tazza di zucchero + 1 cucchiaio  
1 hg di burro  
4-5 mele renette  
1 tazza di latte  
1 vasetto di marmellata di albicocche  
1 bustina di lievito  
1 bustina di pinoli  
60 g di zucchero velo

### Come si fa:

Riscaldare il forno a 180°.

Mescolare assieme con le mani la farina, lo zucchero, il burro ammorbidito e il lievito, fino a ottenere un composto granuloso.

Imburrare una teglia di 26cm, mettere metà del composto sul fondo della teglia e compattarlo un po'; tagliare le mele a pezzi piccoli, disporne la metà nella teglia e spargere sopra a cucchiariate mezzo barattolo di marmellata e metà i pinoli. Spargere il tutto con metà lo zucchero velo e poi ripetere altri strati di composto, mele, marmellata, zucchero velo e pinoli.

Prendere la tazza di latte, sbattere due uova intere e mescolarle con il latte e 1 cucchiaio di zucchero poi versare il liquido ottenuto sulla torta. Mettere la torta nel forno caldo e cuocere per un'ora e mezza. (deve fare un po' di crosticina sopra).

E' tutto.

(la torta del raduno era fatta con mele generiche medie, non avendo trovato le renette. Secondo me era un po' troppo dolce, e forse una bella marmellata acidula di limone ci sarebbe stata meglio. Immagino che con le renette diventi più acidula di suo, e quindi vada bene la marmellata di albicocche).

## TORTA DI MELE di Piggì

<http://www.coquinaria.it/archivio/fotogrammi/tortamele/testo.html>



## TORTA DI MELE di Marinora

### Ingredienti

250 g di zucchero semolato raffinato  
1 cucchiaio di zucchero di canna  
250 g di farina  
4 uova intere  
1 pizzico di sale  
1 bustina di lievito per dolci  
1 bicchiere da vino di olio extra vergine di oliva  
la buccia di un limone grattugiata grossolanamente  
5 grandi mele Smith  
1 bastoncino di cannella  
il succo di un limone  
30 g di pinoli  
Sbucciare le mele, ridurle in pezzi di media grandezza e mescolarle con il succo di limone, la cannella e i pinoli.  
In una ciotola fonda e ben capiente montare lo zucchero con le uova fino ad ottenere un composto spumoso; aggiungere, sempre mescolando bene, il sale, l'olio, la farina, la buccia del limone, il lievito ed infine le mele.  
Versare il composto in una teglia appena oleata, cospargere di zucchero di canna e infornare in forno preriscaldato a 180° per circa un'ora.

## TORTA MORBIDA CON LE MELE di Laura\_R

### Ingredienti :

125 gr burro  
125 gr zucchero  
2 uova  
125 gr farina  
50 gr fecola di patate  
la scorza grattugiata di 1 limone  
2 cucchiaini di lievito

### Ripieno:

80 gr di mandorle affettate  
500 gr di mele sbucciate e tagliate a fettine ( peso netto )



Copertura:

2 o 3 albumi  
100 gr zucchero  
2 tuorli  
40 gr fecola  
40 gr farina  
1/2 cucchiaino di lievito

Stampo da 26 cm di dia., imburrrato ed infarinato

Esecuzione:

Lavorare il burro con lo zucchero, aggiungere le uova intere, la farina, la fecola, il lievito, il limone.

Versare il composto nello stampo.

Cospargere di mandorle.

Mettere le mele

Battere a neve gli albumi, aggiungere lo zucchero, la farina, la fecola, il lievito, i tuorli

Ricoprire le mele con questo composto

Cuocere in forno a 180°-190° per 1 ora

TORTA DI MELE MORBIDISSIMA di Evaluna

per uno stampo di 26 cm di diametro:

220 gr. di farina  
60 gr. di frumina  
150 gr. di burro  
150 gr. di zucchero  
1 bustina di zucchero vanillinato  
2 uova grandi  
scorza di limone grattugiata  
1 presa di sale  
2 cucchiaini da tè rasi di lievito  
1 cucchiaio circa di latte

Per la copertura: 3 mele di media grandezza e un po' di zucchero a velo.

Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente zucchero, zucchero vanillinato, uova, scorza di limone e sale.

Setacciare (poca alla volta) sull'impasto la farina mescolata con la



frumina ed il lievito.

Al bisogno, aggiungere la quantità di latte al fine di rendere la pasta della consistenza giusta (si deve staccare pesantemente dal cucchiaio).

Imburrrare lo stampo o foderarlo con carta da forno e versarvi la pasta, livellandola bene.

Sbucciare e tagliare a quarti le mele, levare il torsolo, scalfirle con una forchetta più volte per la lunghezza o praticare taglietti con un coltello affilato e ricoprire con esse l'intera superficie della pasta, tenendole distanti dal bordo dello stampo almeno 1 cm. Volendo si possono pennellare le mele con della marmellata di albicocche passata al setaccio e allungata con poca acqua tiepida.

Cuocere a 175-190 gradi per 45 min circa, finché la superficie è dorata.

Cospargere la torta raffreddata con zucchero a velo.

TORTA DI MELE VELOCE di Manduk

3 mele golden (circa 800 gr)

300 gr farina

300 gr zucchero

3 uova

1/2 bicchiere olio di semi o di riso

1/2 bicchiere di latte

1 bustina lievito

1 bicchiere di marsala o il succo di 3 limoni per le mele

1 pizzico di sale

sbucciare e tagliare le mele a pezzettoni e metterle in una ciotola con acqua e succo di limone o con acqua e marsala (io ho fatto la seconda versione)

mescolare con le fruste uova e zucchero e sale. unire olio e latte. poi farina e lievito (io ho usato 300 gr farina autolievitante). da ultimo scolare bene le mele e aggiungerle al composto. mescolare con un cucchiaio di legno.

Versare in uno stampo con carta forno (diam 24 cm tortiera apribile), spolverizzare la superficie di zucchero e cuocere in forno ventilato già caldo a 180 gradi per 50-55 minuti (prova stecchino),



viene alta, soffice con le mele incastonate nella pasta e la crosticina sopra.

#### CRUMBLE DI MELE di Lorella

800 gr di mele renette, o golden, o quelle che avete a casa;  
150 gr di zucchero;  
175 gr di farina;  
125 gr di burro morbido;  
due cucchiaini abbondanti di cannella in polvere,  
il succo di mezzo limone.

Fare a cubetti le mele sbucciate in una ciotola aggiungere il succo di limone 50 gr dello zucchero e un cucchiaino di cannella. Mescolare il tutto e versarlo in uno stampo da 23 imburrato. Setacciate la farina in una ciotola (io uso una ciotola di plastica dura dove i composti non si attaccano alle pareti) e mescolarla con il resto dello zucchero e con la cannella. Aggiungete il burro morbido e con la punta delle dita mescolate ben ben velocemente finchè non avrete tante briciole (crumble appunto) e distribuite il crumble sulle mele appiattendolo con i rebbi di una forchetta. Mettete lo stampo in forno ben caldo a 180° e lasciate per circa 45 minuti. Sarà pronto quando la copertura apparirà dorata e croccante. Potete servire tiepido con uno squaglio di crema di latte o panna leggermente montata (questo se proprio vi volete fare tanto male !!!) Io mangerei tutto lo stampo. Si serve sul piatto in porzioni individuali poichè le mele hanno bisogno di un supporto.

#### CRUMBLE DI MELE di Neera

Ecco qui: sei mele, 180 g di farina, 50 g di zucchero, 120 di burro ammorbidito, 1 cucchiaino da caffè di cannella, 50 g di uvetta, 75 g di zucchero, una goccia di vaniglia (o bustina di vanillina), un cucchiaino circa di calvados o liquore a piacere, un pizzico di sale, 15 g di burro per la teglia.

Versare la farina in un recipiente, aggiungere lo zucchero, il sale. Spargere le noci di burro morbido. Lavorare con la punta delle dita fino a formare delle briciole. Riporre al fresco per mezz'ora. Pulire le mele, tagliarle a pezzi, cuocerle con una noce di burro, l'uvetta, i 75 g di zucchero, la vaniglia.



Quando le mele si possono schiacciare e stanno per diventare composta, fiammeggiare col liquore e lasciar ridurre. Imburrare una teglia adatta per la gratinatura o delle teglie individuali.

Mettere il composto di mele, spolverare con cannella in polvere e mandorle (facoltativo).

Sopra versare le briciole di pasta.

Infornare e cuocere a 180 gradi per 25 minuti (anche mezz'ora).

Io metto un po' di zucchero semolato sopra che si caramella un po'.

Si serve tiepido col gelato o crema inglese alla vaniglia.

La mia variante estiva è con la frutta di stagione, tipo i frutti di bosco. Li faccio cuocere pochissimo, solo il tempo per amalgamare lo zucchero, il burro e fiammeggiare col liquore.

#### STREUSEL DI MELE O PERE di Cansado

Mi sono messo a leggere un libretto sulla cucina tradizionale della Slesia, e ho trovato una ricetta con lo stroisel, che d'altra parte già conoscevo. E' fratello gemello del britannico crambol (che si scrive crumble). Il concetto è quello di una crostata rovesciata, nel senso che la frutta sta sotto e la crosta sta sopra. Così ho deciso di mettermi all'opera:

4 mele o pere mature ma non troppo  
succo di limone  
zucchero  
pangrattato, burro

farina 300 g  
zucchero 150 g  
burro 150 g  
zenzero in polvere e cardamomo  
un pizzico di sale

Imburrare una tortiera di 24-26 cm e cospargerla di pangrattato. Lavare le mele o pere, tagliarle a quarti, togliere il torsolo e affettare a fette non sottili, metterle in una terrina e cospargerle di succo di limone e zucchero.



Mescolare assieme farina burro zucchero sale e spezie, fino ad ottenere un composto granuloso e non amalgamato. Disporre, scolandole, le mele o pere nella tortiera e coprirle col composto senza premere. Infornare a 180 gradi e cuocere finché la crosta risulti color bronzo.

Si può mangiare fredda o tiepida.

#### TORTA DI MELE di Tanya

##### Ingredienti

250gr. di farina  
70gr. di burro  
1 uovo + un tuorlo  
150 gr. di zucchero  
½ bicchiere di latte  
1 bustina di lievito  
400 gr. di mele bianche  
buccia di un limone grattugiata  
marmellata di ciliegie o amarene o albicocche  
1 pizzico di sale

##### Esecuzione:

Sbattere le uova con un pizzico di sale e aggiungere lentamente lo zucchero fino ad ottenere una crema gonfia e spumosa. Unire la farina setacciata diluendo mano a mano il composto con il latte. Quindi aggiungere il burro precedentemente fuso a bagnomaria, la buccia del limone grattugiata (io metto uno sciroppo concentrato di limone che ho comprato, perché odio grattugiare il limone: -)) ed infine la bustina di lievito sciolta in un po' di latte. Versare il composto nella teglia, che invece di essere imburrata potrà essere rivestita di carta forno, e disporre a raggiera le mele tagliate a fettine sottili. Sulla superficie mettere qualche fiocchetto di marmellata ed infornare a 180° - 200° per 50-60 minuti circa. Ancora calda spolverizzare con zucchero a velo. A me viene bene e l'ho fatta anche al forno a legna una goduria. Provatela è ottima.



#### VERSUNKENER APFELKUCHEN (TORTA DI MELE AFFONDATE) di Pinella

- 125 gr. margarina
- 125 gr. zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 3 uova
- un pizzico di sale
- 200 gr. farina
- 2 cucchiaini di lievito
- 2 cucchiai di latte
- 6-7 mele renette (mele non troppo dolci)
- una manciata di uvetta
- 1 cucchiaio di mandorle in lamelle
- un po' di cannella

Lavorare la margarina finché è morbida, poi aggiungere gradatamente zucchero, vanillina e sale. Aggiungere le uova una dopo l'altra, mescolando ogni uovo per ca. 1/2 minuto.

Mescolare farina e lievito, e aggiungerli alla crema di uova alternandoli con il latte.

Imburrare una tortiera di 28 cm. di diametro e versare l'impasto. Sbucciare le mele, togliere il torsolo, tagliare a metà e sfregare bene con mezzo limone. Incidere più volte le mezze mele nel senso della lunghezza e mettere una accanto all'altra senza lasciare spazi sull'impasto. Cospargere con uvetta, mandorle e cannella.

Far cuocere in forno preiscaldato a 175° per ca. 40-45 minuti.

Per ottenere l'effetto lucido, spalmare un po' di marmellata di albicocche calda.

MIO COMMENTO: è una tipica torta tedesca, c'è in quasi tutti i libri di ricette, e oltre a essere buona è anche facile da realizzare.



### CROSTATATA DI MELE ANGELA di RobertaZ

Ingredienti:

300 gr farina  
100 gr burro  
80 gr zucchero  
1 bustina lievito  
1 uova  
1 pizzico sale

Per il ripieno:

800 gr. Mele  
50 gr. Zucchero  
Succo di ½ limone  
50 gr. Uvetta  
2 biscotti savoiardi

Tagliare le mele a cubetti, cuocerle per circa 10 minuti assieme allo zucchero, al limone e all'uvetta. Far raffreddare il ripieno.

Mescolare assieme farina, zucchero, sale e lievito. Aggiungere il burro e l'uovo e lavorare il composto.

Foderare una tortiera (diametro 24) con 2/3 della pasta e bucherellarla. Sbriciolare i savoiardi sul fondo e versare il ripieno di mele.

Tagliare a strisce la pasta rimasta e formare una rete.

Cuocere in forno caldo a 190° per circa 40 minuti.

Spolverare con lo zucchero a velo.



### TORTA DI MELE NONNA GABRIELLA di RobertaZ

50 gr burro  
2 mele golden  
2 mele renetta  
80 gr zucchero  
2 uova  
1 tuorlo  
120 gr farina  
150 gr latte  
½ bustina lievito

Tagliare il burro a dadini e metterlo sul fondo della teglia.

Tagliare le mele a spicchi (in ottavi) e adagiarle in ordine nella teglia (NON a cerniera!).

Sbattere lo zucchero con le uova, la farina, il latte e per ultimo il lievito e versare sopra le mele.

Cuocere in forno a 180° per 30/40 minuti.

Spolverare di zucchero a velo.



### TARTE TATIN DI MELE RUGGINI AL GENEPI di Rosvita

Per 6 persone  
1 kg di mele Ruggini



300 g di zucchero  
4 hg di pasta sfoglia  
Genepi

Sbucciare, togliere il torsolo e tagliare a rotelle le mele.

Sistemarle ben ordinate in una terrina e bagnarle per bene con Genepi per un'ora.

In una teglia per torte, sistemare lo zucchero e sopra distribuite in modo ordinato le mele.

Stendere la pasta sfoglia sopra alle mele.

Cuocere in forno a 180° per 20 minuti circa.

Quando è cotta capovolgerla su un piatto da portata e lasciar riposare.

Il Genepi è un liquore a base di erbe particolari alpine, che crescono dai 1500 a 2300 mt di altitudine, il suo sapore, conferisce alle mele un sapore singolare.

#### TORTA DI MELE ALLA ROSY di Rosvita

4 mele golden  
1 limone buccia grattugiata e succo – tenere divisi  
200 g zucchero  
3 uova  
1 pizzico di sale  
50 g burro fuso  
150 g latte  
100 g farina  
1 cucchiaino di lievito per dolci  
cannella a piacere

Mettere in una terrina le mele sbucciate e tagliate a fettine, con il succo di un limone e

Metà dello zucchero.

Lavorare le uova con l'altra metà dello zucchero, un pizzico di sale, il burro fuso, il latte,

la farina setacciata con il lievito e la cannella.

Aggiungere le mele al composto, amalgamare bene e poi versare in un contenitore di

Pirex Ø 28.

Infornare a 180° per 1 ora.



#### TORTA DI MELE ALLO SCHIPPETTINO di Rosvita

2 mele golden  
2 mele cotogne  
75 dl di Schioppettino  
3 chiodi di garofano  
1 arancia scorza non trattata  
½ stecca di cannella  
100 g di miele  
1 pizzico di zenzero  
pasta frolla, anche surgelata

Lavare bene le mele, togliere il torsolo e tagliarle a pezzetti.

Metterle in una teglia, aggiungere il vino, i chiodi di garofano, la scorza dell'arancia, la cannella, il miele e lo zenzero.

Cuocere a fuoco lento finchè il liquido è completamente assorbito.

Togliere i chiodi di garofano, la stecca di cannella e la scorza dell'arancia (se l'avete lasciata intera).

Stendere la pasta frolla in una tortiera a cerniera, foderata con carta forno bagnata e strizzata, versarci sopra il composto di mele, spianare bene e cuocere per 40 minuti circa nel forno a 180°.

Passare la torta in un piatto da portata e quando è fredda cospargere di zucchero a velo e pinoli.

#### MEZZELUNE TURCHE DI MELE UBRIACHE di Rosvita

500 g Pasta sfoglia surgelata stesa (2 rotoli) (oppure quella preferita che fate voi)

2 mele  
uvetta  
pinoli  
burro  
zucchero  
cannella in polvere

1 uovo

rum

vino bianco secco

farina per la spianatoia

Sbucciare le mele e tagliarle a pezzettini.



In una casseruola con una grossa noce di burro, due cucchiaini di zucchero, l'uvetta, i pinoli e un pizzicone di cannella, mettere le mele.

Lasciare sciogliere il burro mescolando gli ingredienti per benino, quindi unire mezzo bicchierino di Rhum e uno di vino bianco.

Lasciare evaporare, coprire e cuocere per 5 minuti.

Intanto tirare la pasta sfoglia scongelata, sulla spianatoia infarinata.

Ritagliare dei dischi del diametro di cm 8 circa. Disporre sui dischi dei mucchietti di mele. Piegare a metà i dischetti, ricavando così le mezzelune.

Sigillarle bene lungo i bordi con una pennellata di uovo leggermente battuto.

Disporre i dolcetti su carta forno, messa sulla teglia da forno.

Cuocere nel forno a 190° per circa 10 minuti finché sono dorati.

#### PANMELATI SLOVENI di Rosvita

Dolce sloveno che non manca mai sulle tavole quando ci sono ricorrenze

Per 4 porzioni

250 g mele golden

1 hg di zucchero

2 etti di mandorle macinate e tostate

succo di 1 limone

3 hg di farina

mezza confezione di lievito in polvere

cannella

Riscaldare il miele fin quando bolle, aggiungere lo zucchero, le mandorle, il succo di limone, la cannella, la farina e il lievito.

Impastare tutto insieme sino ad ottenere un impasto denso.

Lasciare riposare un paio d'ore e anche più. Stendere l'impasto con il mattarello e ridurlo sino a 5 mm di spessore.

Tagliare dei piccoli rettangoli e disporli su una placca da forno .

Preriscaldare il forno a 190° e cuocere per 10 minuti.

Senza spegnere il forno, spennellare i panmelati con del miele diluito con 1 cucchiaino di acqua e infornare ancora per 5 minuti.



#### PIE DI MELE E MORE DI AGATA CHRISTIE di Rosvita

g. 250 farina

g 125 zucchero + 3 cucchiaini

g. 100 burro morbido

1 uovo

g 400 mele

g 250 more

1 limone

g 50 mandorle tritate

sale

vanillina

cannella,

Per la glassa:

g 100 zucchero a velo

3 cucchiaini succo di limone

Impastare rapidamente la farina, gr. 125 zucchero, l'uovo, il burro, un pizzico di sale e la vanillina. Formare un panetto , coprirlo e metterlo in frigorifero mezz'ora. Sbucciare le mele e tagliarle a cubetti, spruzzandole con il succo del limone, lavare velocemente le more e sgocciolarle bene su un setaccio. Mescolare i due frutti e spolverizzarli con i 3 cucchiaini di zucchero ed un cucchiaino di cannella in polvere. Stendere la pasta in due dischi uno più grande dell'altro e con questo foderare una tortiera da 26 cm. con il bordo sganciabile. Spolverizzare il fondo di pasta con una manciata di pane grattato e distribuirvi sopra le mele e le more, poi le mandorle tritate. Coprire con il secondo disco di pasta , ripiegare i bordi e formare un cordoncino. Infornare a 200 gradi per 45 min. Levare la torta dalla teglia facendola scivolare su una gratella. Preparare la glassa mischiando lo zucchero a velo con il limone e spalmarla sulla torta ancora calda. Lasciare raffreddare.

NB- Per stendere la pasta(che deve essere sottile) usare il trucco di mettere il panetto ben freddo tra due fogli di carta forno, staccando la sfoglia dalla carta ad ogni giro di mattarello per evitare che si formino pieghe.

#### POM PIEN di Rosvita

Pelare le mele e privarle del torsolo, scavando un po' a formare una conca.





Cuocere la polpa asportata (eventualmente aggiungendo una o due altre mele se queste non dovessero essere sufficienti).  
Mettere gli amaretti a bagno nel latte, rimestandoli con un cucchiaino finché saranno ben morbidi ed aggiungere zucchero, uova e cacao.  
Quando si sarà ottenuto una crema omogenea, unire le mele cotte.  
Disporre le mele in una teglia e riempirle con il composto.  
Completare con un ricciolo di burro e mettere in forno a 180 gradi per 35-40 minuti

#### TORTA RIPIENA DI MELE di Rosvita

Questa è una torta tirolese che mi hanno dato tempo fa, è facile da fare ed è molto buona !

##### SFOGLIA :

300 grammi di farina  
una presa di sale  
una bustina di zucchero vanigliato  
la scorza di un limone  
100 grammi di zucchero  
un uovo  
200 grammi di burro.

##### FARCIA:

circa un chilo di mele  
un cucchiaino di rum  
un cucchiaino di zucchero  
cannella  
50 grammi di uvetta  
pinoli  
pangrattato.

Per la glassa: zucchero a velo reso cremoso con sugo di limone.

##### Preparazione

Preparare la pasta; stenderne una metà e foderare una tortiera.  
Sbucciare le mele e affettarle molto sottili, spruzzarle di rum, cospargerle di zucchero e cannella e lasciarle riposare venti minuti.  
Riempire con esse la tortiera foderata di pasta, cospargere con il pangrattato l'uvetta, ed i pinoli.  
Stendere il resto della pasta, coprire con la sfoglia le mele e premere bene la pasta ai bordi.  
Con una forchetta fare dei buchini nella pasta per consentire al



vapore di uscire.

Cuocere in forno a 200 gradi per circa un'ora.

Stendere sulla torta la glassa e decorare con i pistacchi.

Naturalmente la Rosetta ha preso la sfoglia già pronta !!!

#### CHARLOTTE DI MELE PISTACCHI E PINOLI di Rosvita

4 mele sbucciate e tagliate a dadini  
15 g burro  
30 g prugne secche snocciolate  
70 g pistacchi  
50 g pinoli  
1 cucchiaino di cannella in polvere  
30 g zucchero  
30 g burro per imburrare  
14 fette di pane bianco in cassetta

Sciogliere il burro in una padella antiaderente a fuoco medio, versare le mele e lasciarle insaporire un istante.

Unire le prugne, i pistacchi, i pinoli (tutto spezzettato), la cannella e cuocere per 5/6 minuti.

Aggiungere lo zucchero, lasciar caramellare un istante e poi togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.

Foderare una teglia da cm 25 x 18 circa, con carta da forno bagnata e ben strizzata.

Sciogliere 30 g di burro e spennellare 14 fette di pane bianco in cassetta su un lato (o, in alternativa, altrettante fette di pan di spagna).

Usarne 6 di cui 1 tagliata a 1/2 per il fondo, disponendole con il lato imburrato verso il basso e una a pezzetti per foderare bene i vuoti rimasti.

Tagliarne altre a 1/2 per foderare tutto il bordo, sempre con la parte imburrata verso l'esterno.

Riempire lo stampo con il composto di mele, compattarle bene con un cucchiaino e chiudere con le ultime fette di pane, aggiungerne se mancano e questa volta con la parte imburrata verso l'alto.

Cuocere nel forno già caldo a 180° per 25 minuti.



Sfornare, lasciare riposare 15 minuti nello stampo, poi rovesciarla sul piatto di portata e spolverizzare con zucchero a velo.



Questa è la foto della torta come dovrebbe essere con lo stampo da Charlotta. Io non l'avevo e ho usato una teglia rettangolare 18x24

#### TORTA PUTANA o PINZA PUTANA di Rosvita

Questa è la ricetta dell'Istituto Alberghiero di Recoaro Terme, l'ho fatta così com'è diverse volte e devo dire che assomiglia a quella che mi preparava la nonna molto tempo fa. E' una tipica torta veneta che un tempo si preparava dopo le festività di Natale e si usavano tutte le piccole cose che rimanevano nella credenza; in origine era cotta sotto le braci del camino, in un recipiente chiamato covercio

Latte l 1  
Farina di mais 250  
Farina 0 135



Zucchero 190  
Strutto 75  
Burro 75  
Mele 600  
Uva secca 100  
Fichi secchi 75  
Pinoli sgucciati 75  
Grappa cc. 30  
Pane grattugiato 50  
Sale q.b.

Preparare una polenta con il latte e le due farine setacciate e salare leggermente.

Cuocere per 15 minuti, rimestando continuamente con un mestolo di legno. Togliere dal fuoco ed aggiungere lo strutto, metà' del burro, l'uvetta, i fichi tagliati a pezzetti, i pinoli, le mele a fettine e lo zucchero; profumare con un bicchierino di grappa.

Riportare sul fuoco e cuocere per altri 20 minuti.

Imburrare e cospargere, con pane grattugiato uno stampo rotondo da pasticceria, versarvi il composto, livellare la superficie e cospargerla con il restante pane grattugiato, ponendo dei fiocchetti di burro.

Scaldare il forno, infornare la torta, farla asciugare a calore moderato per circa 1 ora e controllare con uno spiedino di legno.

#### DOLCE DI MELE E COCCO di MarisaC

200g burro morbido  
200g zucchero  
4 uova  
4 cucchiari succo di limone  
175g farina  
75g farina di cocco  
1/2 bustina di lievito  
800g di mele renette  
burro e pangrattato per lo stampo  
zucchero vanigliato

Lavorare il burro con lo zucchero unire le uova una per volta montando, unire il succo di limone e la farina il lievito e 50g di



farina di cocco, sbucciare una mela e grattugiarla nell'impasto, versare nello stampo.

Pulire e tagliare a metà le mele, affettarle sottili e cercando di tenere insieme le metà affettate fare affondare nell'impasto in modo simmetrico, con la parte convessa verso l'alto.

Cuocere in forno a 180° per 50 minuti, ventilato 30 minuti, togliere dal forno cospargere col cocco rimasto a rimettere in forno 5 minuti. Far freddare e spargere lo zucchero a velo.



#### TORTA DI MELE di Adriana.r

1kg di mele  
150 gr. di zucchero  
300 gr di farina  
2 uova  
1 bustina di lievito per dolci sciolta in un po' di latte  
scorza grattugiata di limone

sbucciare ed affettare le mele, preparare l'impasto con tutti gli ingredienti: uova, farina e zucchero, scorza e lievito e un pizzico di sale.



Imburrare una teglia e spolverare di pangrattato, versare l'impasto e adagiare sopra le mele, spolverare con due cucchiaini di zucchero semolato e qualche fiocchetto di burro.

Infernare a 150° per circa 50 minuti.

Sformare tiepida.



DOLCE LIEVITATO ALLE MELE di Elena Gaio  
è una ricetta che viene da un vecchio libro di mia mamma

200 g farina 00  
150 g zucchero a velo  
100 g burro  
3 uova  
2 grosse mele  
1 bustina di lievito (ne metto mezza)  
cannella in polvere a piacere  
sale (un pizzico)

Montare 100 g di burro con 50 g di zucchero a velo, in una seconda ciotola montare le uova con il restante zucchero finché scrivono. Unire il composto di uova al burro, quindi incorporare 200 g di farina setacciata con lievito, cannella e sale. L'impasto deve presentarsi come un morbido puré, se non è così aggiungete un po' di latte. Versare l'impasto nella tortiera, appoggiate sopra le mele spellate, tagliate a metà ed incise a formare una specie di ventaglietto. Cuocere a 180° per 40 minuti.



### DOLCE DI MELE ALLA PORTOGHESE di Elena Gaio

200 g farina  
5 uova  
6-8 mele  
200 g zucchero  
200 g burro  
2 cucchiaini di lievito  
il succo di mezzo limone  
la buccia grattugiata di un limone  
sale

Sbucciare le mele, tagliarle in quarti, e ognuno dei quarti in 3 spicchi, irrorarle con il succo di limone. Lavorare a lungo zucchero, tuorli d'uovo, buccia di limone e burro. Unire a poco a poco la farina setacciata con il lievito. Incorporare gli albumi montati a neve, quindi versare il composto nella tortiera. Disporre le mele in posizione verticale formando dei cerchi concentrici. Cuocere per 1 ora a 190°. Una volta fredda, servirla rovesciata.

### TORTA DI MELE E COCCO di Elena Gaio

(ricetta che ho scaricato da cucinait direi almeno 2 anni fa, ma che ho modificato)

180 g burro  
200 g zucchero  
3 uova  
400 g mele tagliate a dadini  
200 g farina  
1/2 bustina di lievito  
100 g farina di cocco  
1/2 dl di succo di mele  
sale

Mescolare burro, uova e zucchero, quindi unire il resto degli ingredienti e versare il composto in una tortiera. Spolverare con farina di cocco ed infilare nel forno già caldo a 180° per 50 minuti circa.



### TORTA DI MELE E CACAO di Francjs

#### Ingredienti:

800 gr. di mele,  
4 uova,  
300 gr. di farina,  
300 gr. di zucchero,  
60 gr. di cacao amaro,  
1 cucchiaino di caffè solubile o in polvere,  
100 gr. di burro,  
la scorza grattugiata di un limone,  
1 bustina di lievito,  
1 pizzico di sale,  
1 bicchiere di latte.

sbattere lo zucchero con il burro ammorbidito ,  
amalgamare bene un uovo alla volta,  
aggiungere poca alla volta la farina e diluire con il latte,  
unire la polvere del caffè, il cacao, la buccia grattugiata del limone  
ed il lievito,



aggiungere le mele sbucciate e tagliate a fettine ed amalgamare bene,  
trasferire il tutto in uno stampo ricoperto con carta da forno,  
infornare a 150° per 30 min.forno già caldo, poi a 180° per altri 40 min. circa  
sfnare la torta e quando sarà fredda spolverizzarla con zucchero a velo.

#### FOCACCIA DI MELE di Linda70

100 g. di burro o margarina;  
100 g. di zucchero;  
2 uova;  
un pizzico di sale;  
150 g. di farina;  
un cucchiaino di lievito.

Lavorare le uova con lo zucchero e il burro fuso. Aggiungere un pizzico di sale e la farina mescolata col lievito e setacciata. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo, versarlo in una tortiera imburrata e infarinata e ricoprirlo di mele a fettine, cospargere la superficie della torta con 50 g. di zucchero e 50 g. di burro a fiocchetti. Infornare a 170° per 25/30 min. circa. E' morbidissima. o così, al naturale



oppure con una spolverata di zucchero a velo



#### CIAMBELLA ALLA PANNA CON LE MELE di Adriana

200 gr zucchero  
4 uova  
200 ml panna  
300 farina  
1 bustina lievito  
buccia grattugiata di un limone

Ho messo nel Ken lo zucchero con le uova e ho lasciato girare a massima velocità fino quando erano gonfie e spumose, ho aggiunto alternando un po' alla volta la panna e la farina mescolata con il lievito.

Ho messo un po' di composto nella forma; ho sistemato un strato di fettine di mela passate nella farina con molta attenzione; poi un altro pò di composto e un altro strato con qualche uvetta che tengo in un barattolo con il rhum; ho fatto cuocere, sfornato e sfornato.



#### TORTA CASALINGA di Adriana

un vasetto di yogurt greco di 125 ml  
lo stesso vasetto riempito con circa 100 ml di latte  
200 g di farina  
50 gr di zucchero di canna  
un cucchiaino di miele  
una bustina di lievito  
un uovo e 1 albume  
un cucchiaino di olio

Ho mescolato l'uovo e l'albume con quel po di zucchero e il miele,  
ho aggiunto l'olio e poi alternando lo yogurt e la farina, poi il latte e

il resto della farina  
ho aggiunto le mele a pezzetti e l'uvetta passate nella farina e l'ho  
fatta cuocere in uno stampo a forma di quadrifoglio



è venuta buonissima, un po umida ma lievitata benissimo





### TORTA DI MELE GRATTUGIATE di MarinaB

Questa torta è dietetica (non contiene olio o burro) e si può rendere adatta ai celiaci (sostituendo la farina con fecola di patata o maizena: già provato!)

200 gr di mele Renetta o Canada (ca. 1 mela grande)  
200 gr di zucchero di canna  
150 gr di mandorle (o nocciole)  
50 gr di farina (o maizena o fecola)  
3 uova medie  
estratto di vaniglia  
cannella in polvere  
3 cucchiaini di liquore alla frutta (facoltativo)

Tostare e quindi tritare le mandorle. Grattugiare le mele con foro grande (quello che si usa per le carote) e spruzzare con mezzo limone. Montare le chiare a neve e i rossi con lo zucchero a spuma. Aggiungere ai rossi montati le mandorle, le mele, la farina, un cucchiaino di estratto di vaniglia, la cannella (a gusto) e gli eventuali tre cucchiaini di liquore. Mescolare bene tutti gli ingredienti e alla fine aggiungere le chiare a neve mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Imburrare e infarinare (per celiaci con fecola!) uno stampo a cerniera da 22, versare il composto e infornare a 170 gradi per ca. 70 min.

La torta rimarrà umida all'interno tipo la torta di carote!  
Spolverare con zucchero a velo.



### TORTA DI MELE di Marcy

Ho fatto diverse volte questa torta di mele, tratta da una ricetta messa su CI da Marta Maria Binello, che ancora ringrazio.

Io l'ho leggermente modificata a mio gusto (ridotto lo zucchero e introdotto pinoli e cannella e l' utilizzo del burro) e vi indico le dosi che ho seguito io.

Se volete quella originale la trovate sul librinò dolci di ci.

dunque:

Ingredienti:

2 uova  
1 tazza di zucchero  
1/2 tazza di olio di semi (o di riso) comunque non aromatico, non di oliva per intenderci. Oppure del burro fuso.  
2 tazze di farina integrale  
3 cucchiaini di lievito  
1/2 tazza di acqua  
4 mele sbucciate e fatte a pezzetti  
50 gr di pinoli  
1 pizzico di sale  
1 cucchiaino di cannella in polvere

la tazza misura circa 250 gr.

Si tagliano le mele a tocchetti o a fettine sottili e si mettono su uno stampo imburrato.

Poi mettete tutti gli ingredienti (tranne i pinoli e metà cannella) in un mixer (prima uova e zucchero, poi l'olio e poi il resto).

Versate il composto ottenuto sopra le mele, versatevi sopra i pinoli (leggermente inumiditi e la rimanente cannella).

Infornate a 170-180 gradi per circa 30 minuti.

Una volta raffreddata spolverizzare con zucchero a velo e servire.



## TORTA DI MELE E RICOTTA "REVISTITED" di Gata

"Revisited" perché lo spunto l'ho preso da un'altra ricetta: cambiando un po' di questo, aggiungendo un po' di quello, togliendo un po' di quell'altro, alla fine mi sono trovata con una ricetta completamente diversa in cui l'unico punto fermo rimasto erano le mele...

### Ingredienti per 8 porzioni

250gr ricotta (io ne ho usata solo 200gr e ho aggiunto 1/2 bicchiere scarso di latte)  
250gr farina (io ho usato: 200gr farina+50gr amido di riso (mais, frumina, fecola...))  
180gr zucchero  
vanillina  
sale q.b.  
2 uova (albumi a neve)  
1 bustina di lievito per dolci scarsa  
2 mele a dadini  
1 manciata di mandorle tritate (o noci, o nocciole, o pinoli)  
2 cucchiari di uvetta  
2 cucchiari di brandy  
cannella

### Preparazione

Lavate l'uvetta e lasciate in ammollo in pochissima acqua a cui avrete aggiunto un cucchiario abbondante di brandy.  
Tritate finemente le mandorle e mettetele da parte.  
Lavate, sbucciate, e tagliate a dadini le mele.  
Mescolate la ricotta con lo zucchero e la vanillina, fino ad ottenere una crema liscia e omogenea, aggiungete uno alla volta i tuorli, il cucchiario di brandy e il pizzico di sale.  
Setacciate la farina col lievito e aggiungete al composto.  
Aggiungete le mandorle, le mele, l'uvetta e la cannella (la quantità varia a seconda dei gusti).  
Montate a neve gli albumi e aggiungete al composto.  
Mettete il tutto dentro uno stampo e infornate in forno già caldo per circa 35 min.



## TORTA DI MELE SOFFICISSIMA di Gata

### Ingredienti per 8 porzioni

250gr farina  
200gr zucchero  
vanillina  
100gr olio extra vergine d'oliva  
130gr latte  
un pizzico di sale  
3 uova intere  
3 mele grattugiate  
la scorza di un limone non trattato  
succo di ½ limone  
50gr di mandorle tritate  
1 cucchiaino da caffè di cannella in polvere  
1 bustina di lievito

### Preparazione

Nel Mixer grattugiare le mele e metterle in un recipiente a parte insieme al succo di limone, alla buccia e alla cannella.  
Mescolare bene in modo che il limone impedisca alle mele di diventare nere.  
Tritare finemente le mandorle e unirle al composto di mele.  
Sempre nel Mixer sbattere le uova con lo zucchero e la vanillina, aggiungere l'olio, il latte e infine il sale.  
Setacciare la farina con il lievito e unire al resto.  
Mescolare bene a velocità minima.  
A questo punto basterà travasare il composto nel recipiente delle mele, dare una bella mescolata con un cucchiario di legno, mettere il tutto in uno stampo da forno e infornare in forno caldo per circa 40 min.

## TORTA DI MELE VELOCISSIMA di Gata

Quando ho letto per la prima volta gli ingredienti di questa torta non ci volevo credere. Troppo dietetica! Ma poi un po' per curiosità e un po' per "ripicca" verso mia mamma da sempre scettica verso le novità ho provato a farla e il risultato è stato a dir poco





grandioso. In breve la ricetta ha fatto il giro di tutte le mie zie e amiche, tutte alla ricerca di ricette light (per la linea!) e veloci...

Ingredienti per 6 porzioni

1 uovo intero  
100gr di zucchero di canna  
1 vanillina  
2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva  
un pizzico di sale  
200gr farina (integrale o normale)  
1 bustina di lievito scarsa per dolci  
1/2 bicchiere di latte o 1 yogurt da 125gr al naturale  
4 mele tagliate a pezzetti  
buccia di 1 limone non trattato + succo di mezzo limone  
1 cucchiaino di cannella  
1 cucchiaio di pinoli  
2 cucchiaini di uvetta  
marmellata di albicocca o di fichi (meglio se senza zucchero)

Preparazione

Sbucciare le mele, tagliarle a pezzetti e metterle in un recipiente con 1 cucchiaio di zucchero di canna, il succo e la buccia del limone e la cannella.

A parte mescolare tutti gli altri ingredienti, fino ad ottenere una crema.

Per ultimo aggiungere il lievito, mescolando bene, e infine le mele. Accomodare l'impasto in uno stampo da forno unto e infarinato (o ricoperto con carta-forno) e cuocere in forno caldo per circa mezz'ora.

Spegnere il forno, spalmare la superficie della torta con la marmellata diluita con un cucchiaio di acqua bollente e lasciare nel forno ancora caldo ma con lo sportello appena un po' aperto.

Ancora tiepida è paradisiaca.

TORTA DI MELE di °Rossella°

Ingredienti:

350 g di farina, 200 g di zucchero, 200 g di burro, 4 uova, 5 mele grandi, succo e buccia di limone, 1 pizzico di sale, 1 bustina di lievito per dolci.



Sbucciare e tagliare a pezzetti le mele, metterle in una terrina e bagnarle con il succo di limone. Montare bene le uova con lo zucchero. Aggiungere gradualmente, sempre mescolando, il burro morbido, la buccia di limone grattugiata, il sale, la farina e il lievito (se il composto dovesse risultare troppo denso, aggiungere un pò di latte). In una tortiera (26 cm) a bordi alti precedentemente imburata, versare metà del composto, poi uno strato di mele, l'altra metà del composto e terminare con un altro strato di mele. Cuocere, nel forno già caldo, 60 minuti circa (dipende dal forno...fare la prova stecchino).

TORTA DI MELE SUPER-LIGHT di Selma

Ingredienti: 150 g di zucchero

2 uova

200 g di farina

1 bustina di lievito

il succo e la buccia grattugiata di 1 limone

mele 1 Kg più 1 o 2 per decorare

1 pizzico di sale

100 g di liquore a piacere

80 g di frutta secca tritata e/o uvetta

1 pizzico cannella

miele o marmellata di pesche o albicocche

Sbucciare le mele ed affettarle allo spessore di 1 mm. Metterle nel succo del limone ed aggiungere la cannella. Sbattere le uova con lo zucchero finchè non diventano spumose. Aggiungere la buccia di limone grattugiata, la farina, la frutta secca, il sale e il lievito; l'impasto deve scendere a nastro dalle fruste. Aggiungere le mele all'impasto e disporlo in uno stampo a cerniera imburato ed infarinato. Mettere nell'impasto qualche cucchiata di marmellata qua e là e disporre sulla torta le mele a fettine.

Cuocere in forno a 180° per 50 minuti. Passato questo tempo sciogliere 3-4 cucchiaini di marmellata in un pentolino, con un po' d'acqua e ricoprire uniformemente la superficie della torta. Mettere di nuovo in forno per 10 minuti. Alternativamente cospargere la torta in superficie con zucchero o miele e rimettere lo stesso in



forno a completare la cottura. Sfnare fredda.  
Io ho saltato l'ultimo passaggio. Ho messo quindi le mele nell'impasto e ho infornato. Basta così.  
Se l'impasto viene un pò coloso diluire con il liquore oppure con il latte.



TORTA DI MELE NONNA CESA di Simona.M

300farina  
4uova  
un pò di latte  
1 bustina lievito  
200zucchero+ 150  
un pò di burro  
mele

fare l'impasto tenero mescolando: 200g zucchero, uova, farina, lievito, latte q.b.  
tagliare le mele a fettine sottili, e infilarle una accanto all'altra in verticale.  
Cospargere con i 150g zucchero, e versare sopra burro fuso a coprire lo zucchero.  
in forno a 180° x circa 45'.  
se vi piacciono potete aggiungere quà e là tra le mele qualche gheriglio di noce.



TORTA DI MELE MORBIDISSIMA di Nennaki

Morbidissima e se con più cannella acquista un sapore divino.





## INGREDIENTI

1 Kg di mele renette  
400 g di farina per torte  
250 g di zucchero più quello a velo da spolverare sulla torta  
150 g di burro a temperatura ambiente  
2 uova  
250 g di latte  
1 bustina di lievito in polvere per dolci  
la buccia grattugiata di un limone e una spolverata di cannella.

## PROCEDIMENTO

Sbattere gli albumi a neve ben soda con un pizzico di sale.  
In un'altra terrina unire la farina, lo zucchero, il burro a pezzetti, i tuorli, il latte, la buccia di limone e la cannella.  
Lavorare prima tutto il composto con le mani e poi con le fruste a gancio. Unire gli albumi al composto delicatamente con un mestolo.  
Aggiungere il lievito spolverandolo tramite un setaccio.  
Imburrare e infarinare la teglia. Versarvi il composto. Sbucciare le mele e tagliarle a spicchi. Sistemare a corona le fettine di mele e spargervi sopra un po' di zucchero. Infornare a 170° e cuocere per circa un'ora. (Una variante di questa torta potrebbe essere quella di mescolare le mele tagliate a fettine sottili nel composto in modo da rendere l'impasto più soffice).

## TORTA MORBIDA DI MELE di Elisa

3 etti di farina  
6 cucchiainate di zucchero  
1 bicchiere di latte  
3 uova  
1 bustina di lievito scarsa  
1/3 di panetto di burro (cioè 85 g circa)  
4 mele a pezzi  
cannella  
pinoli

Montare a spuma lo zucchero e le uova, aggiungere il burro



morbido a pezzettini e mischiare.

Unire la farina, il latte q.b., il lievito, la cannella e le mele a pezzetti.

Versare l'impasto in una tortiera foderata con carta forno e cospargere con i pinoli.

Cuocere a 180°C per 35-40', solita prova stecchino.

## TORTA DI MELE CAMPAGNOLA di Gata

1kg mele sbucciate e tagliate a fettine (se siete da sole a farla come ero io ieri, vi consiglio di aggiungerci il succo di mezzo limone)

150gr burro ammorbidito

150gr zucchero

buccia di limone grattugiata

3 uova intere

sale

200gr farina

1 bustina di lievito

mezzo bicchiere di latte

Lavorare a crema il burro con lo zucchero e la buccia, aggiungere le uova precedentemente sbattute, il sale, la farina alternandola col latte e per ultimo il lievito.

A questo punto unire le mele e fare in modo che l'impasto sia bene distribuito. Imburrate e infarinate uno stampo da 26cm. (meglio se apribile), versate il composto e infornate a 160° per 60min. buoni più cinque minuti a fuoco spento.

Lasciate raffreddare (almeno un po'... ) e servite.

Ps. Se vi piace, potete aggiungere all'impasto della cannella, oppure un paio di cucchiaini di uvetta ammollata nell'acqua e un cucchiaino di pinoli...

Considerazioni: la torta viene molto morbida da mangiare con un cucchiaino o con le forchettine da dolce (si compatta il giorno dopo) ma è molto molto buona, delicata ed è sicuramente da provare se voi come me siete abituate a mangiare la torta di mele con dentro mele a pezzetti..



### TORTA ALLE MELE E AMARETTI di Rossana66

400 gr farina  
200 gr zucchero  
200 gr burro  
3 tuorli  
1 bustina lievito  
un pizzico di sale  
2 mele  
100 gr amaretti

Impastare velocemente la farina con zucchero, burro, tuorli, il sale e il lievito.

Dividere l'impasto in due parti.

Con una parte foderare una tortiera di cm. 25 di diametro, distribuire gli amaretti sbriciolati, le mele a pezzettini, coprire con il resto dell'impasto e premere lungo il bordo.

Infornare a 180° per circa 40 minuti.



### DESSERT DI MELE SVEDESE di Annalu

si prende una bella zuppiera, meglio se trasparente, e ci si versa della composta di mele direttamente dal barattolo (lidl ed esselunga ce l'hanno). se si ha del tempo e della voglia, la si fa con mele cotte al vapore e poi passate nel passaverdure. si aromatizza con cannella, o vaniglia o zenzero, o buccia di limone secondo i gusti. a me piace un po' asprina con solo il succo di limone.

si prende qualche cucchiata di musli e la si fa tostare in padella, o nel forno se l'avete già acceso. se nel musli non ci sono già, si possono aggiungere mandorle a fettine o pinoli, e uvette.

si fa un bello strato sopra le mele.

si ricopre il tutto di panna montata e si mette in frigo.

gli strati sono solo 3, dal basso mele-musli-panna

si decora con mandorle a fettine, appena tostate o con dei piccoli frutti di bosco, tipo ribes, messi qua e là a mo' di trapunta, si serve a cucchiaiate.

è una ricetta che arriva dalla Svezia.

### TORTA DI MELE SEMPLICE di Annalu

Questa ricetta è la prima sul mio quaderno, avrò avuto 12 anni quando l'ho scritta!

E' la classica torta di casa, semplice e rassicurante... viene bassa, morbida, un po' umida, si fa anche con le pere o le pesche.

eccola qui:

1 uovo e un tuorlo

1 etto e mezzo di zucchero

idem di farina

1 bustina lievito

un chilo di mele gialle

la teglia si cosparge di burro e zucchero, e una spolverata di zucchero anche sopra.

## Torta alle mele e brandy dell'Olimpia

## Ingredienti

300 gr. farina

160 gr. zucchero

100 gr. burro

4 mele golden

1 limone non trattato

3 uova

1 bustina lievito per dolci

2 bicchierini di brandy

1 pizzico di sale

burro e farina per la teglia rotonda a bordi un po' alti (io l'ho fatto a ciambella, mi piaceva di più)

Unire la farina setacciata con lo zucchero, il pizzico di sale e la scorza grattugiata del limone, aggiungere le uova leggermente sbattute con un cucchiaino di legno fino a ottenere un composto liscio e omogeneo, incorporare poi il burro fuso tiepido, il lievito, e infine il brandy (ovviamente io ho sbattuto tutto nel ken e mescolato a vel. 4/5 per una decina di minuti con la frusta k). Sbucciare e tagliare a tocchetti regolari le mele e mescolarle subito all'impasto con cura (questo invece l'ho fatto a mano). Versare nella teglia imburrata e infarinata e cospargere con circa tre cucchiaini di zucchero. Cuocere in forno già scaldato a 180° per 30/35 minuti.

La ricetta consiglia di servirla con una salsa calda di cioccolato o con una crema inglese.

Non conosco la provenienza della ricetta, l'Olimpia è una affezionata lettrice di A tavola, magari viene da lì, ma ha fatto qualche modifica, e poi io l'ho mangiata solo fatta da lei, quindi la considero la sua ricetta.

