



Profumo di ...Torte di mele

Vi offro una raccolta di ricette molto facili da realizzare; torte soffici arricchite dal sapore e profumo di questo meraviglioso frutto della natura. Le torte di mele generalmente preannunciano l'arrivo della stagione autunnale; facciamoci coccolare da una generosa fetta di questo dolce genuino magari con una tazza di the...

Indirizzo Web...Blog <http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/>

Ricettario gratuito Pdf

Plumcake soffice alle mele



Ingredienti

- ✚ 3 mele medie
- ✚ 250 g di farina 00
- ✚ 100 g di burro morbido
- ✚ 1 uovo intero + 1 tuorlo
- ✚ 1/2 bicchiere di latte tiepido
- ✚ 1 bicchierino di Rum
- ✚ 150 g di zucchero
- ✚ succo di 1/2 limone
- ✚ 1 bustina di lievito per dolci

✚ burro + zucchero di canna per lo stampo

Procedimento

Lavate e sbucciate le mele, eliminate il torsolo poi tagliatele a dadini, ponetele in una ciotola e mescolatele al succo del limone e 1 cucchiaino di zucchero, sigillate la ciotola e tenetela da parte.

Nella ciotola dello sbattitore frullate alla massima velocità il burro morbido con lo zucchero per qualche minuto, aggiungete l'uovo ed il tuorlo, il Rum, la farina setacciata al lievito a cucchiainate alternando al latte, frullate fino ad avere un composto cremoso.

Accendete il forno in modalità statica a 180°

Imburrate il fondo dello stampo e spargete lo zucchero di canna, versate le mele poi copritele con l'impasto.

Informate già a temperatura per 1 ora abbondante, trascorso il tempo testate con uno stecchino al centro del plum cake, se esce asciutto è cotto a puntino. (A volte resta umido per la presenza delle mele, magari controllate in più punti).

Ponete lo stampo su una gratella, dopo 15' circa capovolgetelo su un vassoio da portata, lasciatelo raffreddare completamente ed il plum cake soffice alle mele è pronto da servire!



© Profumi Saporì & Fantasia

Torta di mele affondate



Ingredienti

- ✚ 200 g. di farina autolievitante (oppure la stessa quantità di farina 00 con l'aggiunta di una bustina di lievito per dolci)
- ✚ 150 g. di zucchero semolato
- ✚ 2 uova intere medie
- ✚ 250 ml. di panna liquida fresca (non quella da cucina)
- ✚ 2 cucchiaini di olio di semi di mais o di girasoli
- ✚ 3 mele Renette o Golden
- ✚ poco zucchero semolato da spargere sulla superficie prima di infornare

Procedimento

In una ciotola montare a crema, (con le fruste elettriche) le uova intere con lo zucchero, aggiungere a filo la panna, poi l'olio e infine la farina a cucchiainate, (se non usate la farina autolievitante setacciate farina + lievito prima di aggiungerli al composto).

Accendere il forno in modalità statica a 180°

Sbucciare e tagliare a spicchi non troppo sottili le mele, imburrare e infarinare uno stampo da torte da 22 cm, (se volete la torta più alta e per uno stampo più grande (26-28) raddoppiate le dosi degli ingredienti).

Appena l'impasto è pronto versarlo nello stampo, aggiungere gli spicchi delle mele a raggiera affondandoli bene nell'impasto, spolverare con lo zucchero semolato e infornare già caldo per 45' circa, (fare la prova stecchino).

A cottura sfornare e lasciare raffreddare per 10' la torta su una gratella poi sformatela dallo stampo e metterla ancora sulla gratella per farla raffreddare completamente.

La torta di mele affondate ora è prontissima da gustare!



Crostata di mele e marmellata di pesche



Ingredienti

Ho utilizzato uno stampo da crostate di 28 cm

Per la pasta frolla

- ❖ 300 g di farina 00
- ❖ 1 uovo intero medio + 1 tuorlo
- ❖ 100 g di zucchero semolato
- ❖ scorza grattugiata di mezzo limone
- ❖ 150 g di burro morbido a temperatura ambiente
- ❖ 1 cucchiaino di lievito per dolci

Per il ripieno

- 🍴 2 mele medie
- 🍴 300 g di marmellata di pesche
- 🍴 2 cucchiai di latte + 1 cucchiaino di zucchero a velo per spennellare
- 🍴 2 cucchiai di zucchero semolato & burro + farina per lo stampo

Procedimento

Per prima cosa preparate la pasta frolla: in una ciotola capiente setacciate la farina con il lievito, fate un incavo al centro e aggiungete lo zucchero, il burro morbido a dadini e le uova. Iniziate ad amalgamare velocemente gli ingredienti fino ad ottenere un panetto, avvolgetelo nella pellicola e ponetelo in frigo per almeno 1 ora.

Nel frattempo lavate e sbucciate le mele, eliminate il torsolo poi affettatele sottilmente con una mandolina o un coltello molto affilato; imburrate e infarinate lo stampo per la crostata.

Miscelate al latte (non freddo) lo zucchero a velo e tenete da parte.

Sulla spianatoia infarinata trasferite la pasta frolla, tagliate 3/4 di pasta e tenete quella che rimane coperta; servirà per le strisce della grata sulla crostata.

Accendete il forno a 180° in modalità statica.

Stendete con il mattarello la frolla ad uno spessore di circa 1/2 cm e trasferitela nello stampo facendola aderire bene sia al fondo che alle pareti, tagliando via quella in eccesso, poi con i rebbi di una forchetta bucherellate il fondo senza andare troppo in profondità, stendete allo stesso spessore anche la pasta tenuta da parte possibilmente in un rettangolo.

Aggiungete la marmellata al centro della crostata e distribuitela, con una spatola, su tutto il fondo, poi iniziate ad aggiungere anche le fettine di mele partendo dal bordo esterno fino ad arrivare al centro, sovrapponendole leggermente, spolverizzatele con lo zucchero semolato.

Ricavate dalla frolla avanzata delle strisce uguali e ponetele a grata sulle mele, ribattete leggermente il bordo formando un cordoncino attorno alla crostata, nasconderà anche le attaccature della grata.

Informate già a temperatura nella parte centrale del forno per almeno 30', se dovesse risultare ancora un po' chiara in superficie, lasciatela sotto al grill per qualche minuto.

Sfornate la crostata e lasciatela raffreddare completamente su una gratella, dopodichè sformatela con delicatezza dallo stampo e ponetela su un piatto da portata, eccola pronta..la crostata di mele e marmellata di pesche è prontissima da gustare in tutta la sua fragranza!

Torta di mele al profumo di limone e cannella



Ingredienti

Ho utilizzato uno stampo di 24 cm antiaderente

- ✓ 3 mele grandi
- ✓ 250 g. di farina 00
- ✓ 50 g. di fecola o frumina
- ✓ 100 g. di burro morbido
- ✓ 1 bicchiere di latte tiepido
- ✓ 3 uova medie intere
- ✓ 200 g. di zucchero semolato
- ✓ il succo di 1/2 limone
- ✓ 1 bustina di lievito per dolci
- ✓ cannella in polvere

Procedimento

Lavare e sbucciare le mele e con l'apposito attrezzo togliere il torsolo, tagliarle a quarti e poi a dadini, metterle in una ciotola col succo del limone e una spolverata abbondante di cannella, lasciarle riposare così per mezz'ora a temperatura ambiente avendo cura di sigillare la ciotola.

Accendere il forno statico, a 180°.

In una ciotola mettere le uova intere con lo zucchero e montarle a crema soffice (la manualità allora era ben diversa, io l'ho modernizzata), aggiungere il burro morbido a tocchetti, le farine miscelate e setacciate con il lievito e aggiungerle alternando al latte.

Ottenuto un'impasto ben amalgamato, aggiungere le mele e mescolare bene, poi versare il tutto in una teglia da forno già imburrata e infarinata, infornare già caldo per 45', controllare la cottura. Poi sistemarla su una gratella a testa in giù e lasciarla raffreddare completamente.... capovolgerla e sistemarla su un piatto capiente..è più che buona e profumata!!!



Torta di mele con panna e pinoli



Ingredienti

- ✚ 250 g. di farina auto lievitante oppure farina 00 + 1 bustina di lievito per torte
- ✚ 250 g. di zucchero semolato
- ✚ 125 g. di panna liquida fresca
- ✚ 3 uova medie
- ✚ 4 mele golden o renetta medie
- ✚ succo di 1 limone
- ✚ 40 g. di pinoli
- ✚ 1 bustina di vanillina
- ✚ 20 g. di burro a pezzetti
- ✚ Burro + farina per lo stampo

Procedimento

Tagliare a metà il limone e spremere il succo, sbucciare e tagliare a fettine sottili le mele, metterle in una ciotola e irrorarle col succo del limone.

In una ciotola montare a crema le uova con lo zucchero (utilizzando le fruste elettriche) unire la panna a filo, la vanillina e la farina a cucchiainate fino ad avere un composto ben amalgamato.

Accendere il forno a 180° statico.

Imburrare e infarinare uno stampo da 24 cm, versare metà impasto livellandolo con cura poi sistemare le fettine di mele (circa la metà) a raggiera, poi coprire con l'impasto rimasto e ultimare con le mele, formando sempre un motivo a decoro. Spargere 2 cucchiainate di zucchero semolato sulle mele poi i pinoli e infine mettere i fiocchetti di burro sparsi.informare già caldo per 45' circa.

Sfornare la torta e lasciarla raffreddare su una gratella.....è squisita!!



Ciambella soffice alle mele panna e nocciole



Ingredienti

Ho utilizzato uno stampo a cerniera da ciambelle di 24 cm

- o 4 mele medie Golden o Renetta come preferite
- o 300 g di farina 00
- o 200 g di zucchero semolato + 2 cucchiaini da spargere in superficie
- o 200 ml di panna fresca liquida (quella da montare) non fredda di frigo
- o 30 g di granella di nocciole
- o 3 uova intere medie a temperatura ambiente da almeno 1 ora
- o 1 bustina di lievito per dolci
- o 1 pizzico di sale
- o zucchero a velo per decorare
- o burro + farina per lo stampo

Procedimento

Per prima cosa lavate e sbucciate le mele, eliminate il torsolo; poi due mele riducetele a dadini e due mele a spicchietti, chiudetele in due ciotole separate e sigillatele.

Accendete il forno in modalità statica a 180°, imburrate e infarinate lo stampo.

Nella ciotola dello sbattitore versate lo zucchero con le uova intere, con le fruste alla massima velocità montatele a crema soffice.

Setacciate la farina con il lievito poi aggiungetela a cucchiariate al composto di uova alternando con la panna, mescolando con le fruste a velocità bassa.

Quando il composto sarà ben amalgamato, aggiungete le nocciole e incorporatele al composto delicatamente con una spatola, ed infine aggiungete anche le mele a dadini.

Versate il composto nello stampo, livellatelo quanto basta poi a raggiera affondate leggermente le mele a spicchietti, spargetevi lo zucchero e infornate la ciambella in forno già a giusta temperatura per 50'.

Verso fine cottura, se dovesse colorare troppo in superficie ponete un foglio di carta stagnola sulla ciambella.

Sfornate, e lasciate raffreddare qualche minuto su una gratella, dopodichè eliminate l'anello dello stampo sganciandolo. Quando la ciambella sarà tiepida capovolgetela su un'altra gratella ed eliminate la parte dello stampo sul fondo, e lasciatela raffreddare completamente.

Trasferite la ciambella soffice alle mele panna e nocciole su un vassoio e spolverizzatela con lo zucchero a velo..è golosissima!



Torta di mele alla ricotta con mandorle



Ingredienti

Utilizzare uno stampo da 26 cm

- ✚ 250 g. di farina 00
- ✚ 50 g. di frumina o fecola come preferite
- ✚ 200 g. di zucchero semolato
- ✚ 200 g. di ricotta di latte intero
- ✚ 3 uova intere medie
- ✚ 1/2 bicchiere (da acqua) di olio di semi (mais o girasoli)
- ✚ 4 mele golden o renette
- ✚ 1 bustina di lievito per dolci
- ✚ succo di mezzo limone

- 🍌 50 g. di mandorle tritate fini
- 🍌 mandorle a lamelle per decorare

Procedimento

Accendere il forno modalità statica a 180°

Sbucciare le mele, togliere il torsolo con l'attrezzo apposito poi tagliarle a fettine sottili, irrorarle con il succo di limone affinché non diventino scure e tenerle coperte fino all'utilizzo.

In una ciotola montare a crema spumosa le uova intere con lo zucchero, utilizzando le fruste elettriche alla massima velocità.

Lavorare la ricotta con una forchetta, risulterà più soffice, unirla al composto e amalgamare con una spatola dall'alto al basso senza smontare le uova, unire l'olio a filo e procedere ancora con lo stesso movimento, infine le mandorle tritate.

Setacciare la farina all'amido e il lievito, unirlo all'impasto procedendo con delicatezza, infine le mele e mescolate per amalgamarle.

Imburrare e infarinare leggermente lo stampo poi versarvi l'impasto, livellarlo e spargere sulla superficie le mandorle a lamelle.

Infornare nel ripiano centrale del forno per 1 ora circa, se dovesse colorire troppo coprire la torta con un foglio di carta d'alluminio.

A cottura controllare con uno stecchino nel cuore della torta, se è cotta a puntino e lo stecchino risulterà asciutto sfornarla subito e lasciarla riposare nello stampo per qualche minuto, infine togliere la torta dallo stampo e lasciarla raffreddare su una gratella. E' pronta da gustare, umida quel tanto che basta....troppo buona!

Torta di mele alla panna e cioccolato



Ingredienti

Ho utilizzato uno stampo antiaderente per ciambelle di 24 cm

- ❖ 300 g. di farina 00
- ❖ 80 g. di frumina (amido di mais) o fecola di patate
- ❖ 150 g. di zucchero semolato
- ❖ 3 uova medie intere
- ❖ 250 ml. di panna liquida fresca (quella da montare s'intende)
- ❖ 50 g. di burro fuso e freddo
- ❖ 3 cucchiaini di cacao amaro
- ❖ 2 mele Golden
- ❖ 1 bustina di lievito per torte

Procedimento

Lavare e sbucciare le mele, togliere il torsolo e tagliarle a quarti, poi ancora a metà, per ottenere delle fette non troppo sottili ma nemmeno troppo grosse, metterle in una ciotola sigillata fino all'utilizzo.

Setacciare la farina con la frumina ed il lievito, fondere il burro, intiepidire la panna.

Accendere il forno a 180° statico (calore sopra e sotto), imburrare ed infarinare lo stampo.

In una ciotola, meglio lo sbattitore elettrico, montare almeno per 10' le uova intere con lo zucchero, dovrà risultare una crema gonfia e ben montata, aggiungere le farine setacciate a cucchiainate frullando a bassa velocità, unire il burro fuso e tiepido e la panna tiepida (tenerne da parte 4 cucchiaini) fino ad avere un composto morbido.

Trasferire in una ciotola metà dell'impasto, unire il cacao e mescolare bene aggiungendo la panna tenuta da parte, avremo un' impasto chiaro e un' impasto scuro.

Versare a cucchiainate i due impasti alternandoli, formare il primo strato, affondare metà delle mele e ricoprire con ancora impasto chiaro e scuro e infine le fette di mele rimaste decorando la superficie della torta sistemandole a raggiera.

Infernare già caldo per 50' circa, se dovesse colorare troppo in superficie coprire lo stampo con un foglio di carta d'alluminio.

A cottura ultimata, togliete la torta dal forno e lasciatela nello stampo per 10', poi con l'aiuto di due gratelle sformarla dallo stampo e lasciarla raffreddare bene.

Se volete renderla più golosa, prima di servirla spolverizzate la torta di mele alla panna e cioccolato con zucchero a velo.

Autrice delle foto e delle ricette: Silvana Scalambra

tratte dal Blog **Profumi Saperi & Fantasia** 

 **IMPORTANTE:** Questo ricettario gratis da scaricare è per esclusivo uso personale, può essere stampato e regalato, ma ne è vietato l'uso commerciale e l'inserimento in altri siti o blog senza il mio consenso espresso. Resta comunque mia piena facoltà richiederne l'immediata rimozione dal sito; basterà farne richiesta a questo indirizzo: **silvana542011@libero.it**