

Torta di mele: la ricetta del dolce amato da grandi e piccini

Autore: Redazione

Data: 17 Gennaio 2020



La [ricetta](#) della **torta di mele** è un grande classico della **cucina**. Stiamo parlando di uno dei dolci più amati da grandi e piccini. Perfetta nella sua semplicità, è soffice e gustosa, si prepara in poco tempo e conquista al primo morso.

È un [dolce perfetto](#) per la colazione, che si accompagna bene a una tazza di tè, ma anche a un bicchiere di latte caldo o a un caffè espresso. Ognuno ha la propria ricetta per realizzare una **torta di mele soffice** e molte delle preparazioni vengono tramandate di generazione in generazione.

Si sa, la torta di mele per eccellenza è quella della nonna, ma anche ogni mamma ha i suoi assi nella manica. Le tante varianti sono tutte accomunate da una cosa: eguagliare il risultato di mamme e nonne non è semplice, ma basta un morso per [sentirsi subito a casa](#). L'impasto è soffice e gustoso, lo zucchero si scioglie in bocca e la consistenza delle mele inconfondibile.

Ricetta Torta di mele

Oggi abbiamo pensato di suggerirvi la ricetta della **torta di mele classica**, che rimane comunque la migliore e la più apprezzata. Il bello di questa ricetta è che, partendo dalla base, potete davvero dare sfogo alla vostra creatività, unendo gli ingredienti che preferite.

Dalle gocce di cioccolato, alle nocciole, passando attraverso un impasto bicolore. Si può, poi, variare il tipo di mela utilizzato, in modo da dare un gusto diverso e particolare.

Abbiamo già l'acquolina in bocca soltanto a parlarne, è giunto il momento di vedere insieme la ricetta della torta di mele passo dopo passo.

Ingredienti

- 250 grammi di farina 00
- 5-6 mele
- 150 grammi di zucchero semolato
- 2 uova
- 100 grammi di burro
- un pizzico di sale
- scorza di 1 limone non trattato
- una bustina di lievito per dolci
- latte intero quanto basta
- burro e pangrattato per imburrare e rivestire con uno strato sottile la tortiera
- fiocchetti di burro e zucchero semolato per rifinire il dolce

Procedimento

1. Per preparare la torta di mele, preriscaldate il forno statico a 180 gradi.
2. Nel frattempo, imburrate la tortiera (per comodità, vi consigliamo di utilizzarne una a cerniera), quindi ricoprite il fondo e i bordi con uno strato sottile di pangrattato: farà in modo che non si attacchi una volta sfornata.
3. Sciogliete il burro e, in una ciotola capiente, montate con le fruste elettriche le uova con lo zucchero e un pizzico di sale, fino a quando non ottenete un composto omogeneo.
4. Unite la scorza di limone grattugiata e, a poco a poco, la farina. A questo punto potete aggiungere il burro fuso, continuando ad amalgamare, quindi la bustina di lievito (che avrete prima sciolto nel latte).
5. Seguendo questo procedimento, avrete un composto senza grumi, liscio. Qualora fosse troppo denso potete aggiungere un po' di latte.
6. Versate tutto nella tortiera che avete già imburrato.
7. Sbucciate le mele, tagliatele a metà e poi in quarti, privandole del torso. Le mele vanno tagliate a fettine dallo spessore di circa un centimetro, infilando ogni fetta perpendicolarmente sulla superficie della torta, senza lasciare spazi vuoti.
8. Le mele devono ricoprire integralmente la torta.
9. Cospargete con zucchero semolato e fiocchetti di burro, quindi infornate per circa 40 minuti.
10. Per controllare la cottura, potete infilzare uno stuzzicadenti nella torta: se uscendo è perfettamente asciutto, è cotta a puntino.

11. Spolverizzate con zucchero a velo: la torta di mele va servita tiepida o anche a temperatura ambiente, a seconda del vostro gusto.
12. Potete accompagnare con gelato alla vaniglia, con panna montata o con crema al cioccolato.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/torta-di-mele-la-ricetta/>

Generato il 13/05/2026