

TORTA DI MELE CON CREMA ALLA MANDORLA

Di torte di mele ne esistono mille versioni, sono ideali per colazioni e merende e piacciono davvero a tutti, tra l'altro la mia ricetta più vista è proprio la torta cremosa di noci e mele e l'ho pubblicato solo a novembre, spero sia piaciuta quanto è stata visitata!!

Quest'inverno non ho comprato nemmeno una mela perchè sono stata fortunata e me le hanno sempre regalate, ma ad un certo punto sinceramente mi sono un po' stancata di mangiarne e quindi per non buttarle sforno torte di mele a go go, e pensa e ripensa a come variarle mi è saltata alla mente una fantastica torta di pere con crema al cioccolato vista qui tantissimi anni fa io l'ho tradotta in versione melosa creandone una tutta mia con qualche ingrediente che le differenzia, risultato top in entrambi i casi!!!

ps. le mie mele non erano molto grandi e ho usato le pink lady perchè sono le mie preferite e proprio quelle che ricevo in regalo!!

Il latte di mandorle è sempre questo, che ha un sapore molto spiccato di mandorla rispetto al normale latte di mandorla che si compra al super. Se non lo trovate vi consiglio di sostituire l'intera quantità che serve per la crema con il latte di mandorle "normale"



ombelicodivenere.blogspot.it

TORTA DI MELE CON CREMA ALLA MANDORLA
per una tortiera da 18 cm

1 uovo
70 gr di zucchero semolato
100 gr di yogurt magro bianco
120 gr di farina 00
30 gr di olio di semi
1/2 bustina di lievito
2 mele
40 gr di mandorle
cannella in polvere
5 gr di burro
per la crema

50 gr di zucchero
20 gr di farina
100 ml di latte fresco

25 gr di latte di mandorle pugliese

Innazi tutto sbucciate una mela e tagliatela a piccoli cubetti, mettetela in una padella dove avrete sciolto il burro, unite anche la cannella, in quantità a piacere, e fate cuocere circa 7-8 minuti mescolando.

Passate in forno le mandorle per pochi minuti finchè saranno tostate, appena prendono colore toglietele dal forno, tritatele grossolanamente.

Per la torta montate l'uovo con lo zucchero, unite l'olio, lo yogurt e la farina setacciata con il lievito, mescolate bene e unite le mele semi cotte e le mandorle.

Per la crema, in un padellino mettete lo zucchero e la farina, unite poco latte e mescolate bene eliminando tutti i grumi, unite il restante latte e il latte di mandorle, mettete sul fornello e cuocete sempre mescolando, finchè la crema sarà addensata.

Imburrate una tortiera a cerniera da 18 cm e versate quasi tutto l'impasto, tenetene da parte qualche cucchiaino, disponete a cucchiate la crema di mandorle su tutta la torta e coprite un po con il restante impasto.

Tagliate l'altra mela e fatela a spicchi che disporrete su tutta al superficie, cuocete a 180° per circa 40 minuti, fate la prova stecchino. Lasciate raffreddare e sformatela.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

Quando ho visto il post di Ombretta ho subito pensato a una torta di mele, semplice e che tutti amano, proprio come lei, inoltre ho inserito la parte "tenera" della crema e anche questa devo dire che la rispecchia in pieno. Ombretta questa è per te!!



