

Dolci con le Mele



Cucinando s' impara...

Manuela



*Fochi ingredienti
per questa ricetta
un pò di sale e sarà
perfetta, eccezionale
diventerà con tre etti
d'amore e due di
bontà....*

ricettario pdf

In cucina con il blog

mi trovi su

facebook



TORTA RICCA DI MELE



Ingredienti per una tortiera da 24 cm di diametro

- 8 mele non molto grandi
- 230 g di farina per dolci
- 200 g di zucchero
- 80 g di burro a temperatura ambiente
- 180 ml di latte a temperatura ambiente
- 2 uova a temperatura ambiente
- 1 bustina di lievito
- 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale
- 2 limoni, 1 cucchiaio di zucchero

Procedimento

Sbucciate e affettate le mele mettendole di seguito in una terrina con il succo dei due limoni e un cucchiaio di zucchero. Lasciate riposare e iniziate a preparare il composto. In un mixer amalgamare le uova (mi raccomando a temperatura ambiente) con lo zucchero, il burro morbido, la scorza di 1 limone. Aggiungere la farina setacciata insieme alla vanillina, il lievito ed il sale ed il latte. Incorporate per bene tutti gli ingredienti. Quindi unire il composto alle mele, mescolare bene e versare in uno stampo imburrato e infarinato. mettere in forno per 45 minuti a 175-180°. Potreste aver bisogno di 5 minuti in più o in meno per la cottura, orientatevi con il vostro forno e fate la prova stecchino. lasciate raffreddare e servite spolverizzando a piacere con zucchero a velo.

TORTA DI MELE



Ingredienti

3 uova
280 g di farina 00
130 g di zucchero + 1 cucchiaio per le mele
50 g di burro
1/2 bicchiere di latte
6 mele
1 limone
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale
1 bustina di lievito

Preparazione

Grattugiate il limone e mettete da parte la scorza. Lavate e sbucciate le mele, tagliatele a fette e spremeteci sopra il limone, aggiungendo un cucchiaio di zucchero, mescolate e lasciate da parte. Sciogliete il burro e mettete da parte. In una terrina, sbattete le uova meglio se a temperatura ambiente con lo zucchero, aggiungete il burro fuso, la scorza del limone e lavorate per qualche minuto. Aggiungete il latte e la farina setacciata con il sale ed il lievito. Per ultime le mele, lasciando le fette che vi serviranno per la superficie della torta. Io ne ho messo circa due nell'impasto e quattro sopra partendo dall'esterno verso l'interno. Infornate per 40-45 minuti circa a 175-180°. Regolatevi con il vostro forno.

TORTA DI MELE GRATTEGIATE



Ingredienti

150 g di farina

100 g di zucchero

50 g di burro

3 uova

2 mele piccole

1 pizzico di sale

scorza di 1 limone grattugiato o 1 bustina di vanillina

1 bustina di lievito

Procedimento

Grattugiate la scorza del limone e mettetela da parte. Grattugiate le mele e mettetele in una terrina con il succo di 1 limone e un cucchiaio di zucchero, mescolate e mettetela da parte. Foderate una teglia piccola 20-21 cm di diametro e lasciatela pronta. Accendete il forno statico a 180°. In una terrina sbattete le uova con lo zucchero per 5 minuti, in modo che il composto diventi spumoso, aggiungete la scorza e il burro fuso fatto raffreddare. Amalgamate e versate la farina ed il lievito setacciati insieme, un pizzico di sale, mescolate bene e per ultime aggiungete le mele grattugiate. amalgamate ancora e versate in teglia. mettete in forno già caldo a 180° per 30 minuti.

PLUMCAKE CON YOGURT e MELE



Ingredienti

125 g di yogurt greco
125 g di yogurt bianco
3 uova
250 g di farina 00
1 pizzico di sale
150 g di zucchero
100 ml di olio di girasole
1 mela grande o 2 piccole
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito
1 limone

Preparazione

preparate prima le mele, sbuciarle, tagliarle a fettine sottili e spruzzarle di limone. Aggiungere un cucchiaio di zucchero e mescolare. In una terrina sbattere le uova ed aggiungere lo yogurt e mescolare aggiungendo l'olio, lo zucchero e la scorza grattugiata del limone. Setacciare la farina insieme al lievito e la vanillina ed aggiungerla al composto. Aggiungete ancora il pizzico di sale e le mele. Amalgamate e versate in uno stampo da plumcake precedentemente imburrato e infarinato. Infornate a 180° per 45- 50 minuti Lasciate raffreddare il dolce prima di tagliarlo e servirlo.

MELE IN PASTELLA cotte al forno



Ingredienti per 12 stampini

5 mele piccole

2 cucchiaini di zucchero

il succo di 1 limone

1/2 bicchierino di rum (facoltativo)

Per la pastella

10 cucchiaini di zucchero

10 cucchiaini di farina

1 bustina di vanillina

1 pizzico di sale

latte q.b. (circa 1 bicchiere)

1 uovo

Procedimento

Per prima cosa pulite le mele, con l'apposito attrezzo facendole passare per il centro per eliminare completamente il torsolo, tagliatele a fettine e mettetele in una terrina con zucchero e limone e se gradite il rum. Mescolate bene e fate riposare 10 minuti. Preparate la pastella in una terrina. Versate lo zucchero e la farina setacciata, un pizzico di sale, la vanillina, l'uovo ed il latte q. b. regolatevi ma circa un bicchiere anche meno. Amalgamate il tutto e rendete omogenea la pastella. Imburrate gli stampini da muffin, se non avete la teglia usate quelli usa e getta in alluminio. Versate sul fondo un po' di pastella, sgocciolate le mele e mettete tre fette in ogni stampino, terminando con la pastella fino a coprire le mele. Infornate nel forno caldo a 170° per 30-40 minuti circa.

TORTA 7 VASETTI CON LE MELE



Ingredienti:

- 1 vasetto di yogurt al naturale
- 2 vasetti di zucchero
- 3 vasetti di farina 00
- 1 vasetto scarso di olio di semi
- 3 uova
- 1 pizzico di sale
- vanillina
- 2 mele
- succo di mezzo limone
- 1 bustina di lievito

PROCEDIMENTO:

Preparate prima le mele, sbucciandole e tagliandole a fette, mettetele in un contenitore con il succo di limone e un cucchiaino di zucchero, mescolate e mettete da parte. Procedete con l'impasto della torta. In una terrina mettete uova e zucchero e lavorate con una frusta, poi aggiungete l'olio e lo yogurt continuando con la farina, vanillina e lievito ed infine le mele. Imburrate ed infarinate una teglia ed infornate per una mezz'ora a 180° gradi. Quando la torta si sarà raffreddata spolverizzare con abbondante zucchero a velo.

TORTA DI MELE CON ALBUME e farina di riso



INGREDIENTI

180 g di farina di riso

200 g di panna

1 albume

1 limone non trattato

50 g di zucchero

400 g di mele

qualche cucchiaio di acqua se serve

2 cucchiaini di lievito per dolci

burro q.b per la teglia

zucchero a velo

PREPARAZIONE

Sbucciate e affettate le mele, poi spruzzatele con il succo di limone e un cucchiaio di zucchero. Mescolate la farina e il lievito, poi unite lo zucchero, la scorza grattugiata del limone, la panna senza montarla. Montate a neve l'albume e amalgamatelo al composto. terminate aggiungendo le mele all'impasto. Versate in uno stampo da 21cm imburato ed infarinato, Cuocete nel forno già caldo a 180° per 50 minuti circa.

TORTA DI MELE ROVESCIAIA



Ingredienti

50 g burro

50 g zucchero di canna

6 mele

200 g zucchero

scorza di 1 limone

5 uova

200 g farina

pizzico di sale

vanillina una bustina

1 tazza di latte

lievito una bustina

Sbucciate le mele e tagliatele a fette, mettetele in una terrina con il succo di limone e un cucchiaino di zucchero.

Preparazione con il bimby

Per prima cosa sciogliere il burro nella tortiera e cospargere sopra lo zucchero di canna e mettere in forno caldo 180° 5 minuti a caramellare, dopodichè adagiare sopra le fette di mele. Con il Bimby preparare prima lo zucchero e limone 20 sec. vel.8, poi unire le uova, la farina, il latte e il sale 40 sec. vel.4. Aggiungere il lievito mescolare 10 sec. vel 5. Per ultime io ho aggiunto le mele che mi sono avanzate. Versare l'impasto nella tortiera e infornare per 30/35 minuti a 180°. Mi raccomando fate sempre la prova stecchino.

Preparazione a mano

Sciogliere il burro nella tortiera e cospargere sopra lo zucchero di canna e mettere in forno caldo 180° 5 minuti a caramellare, dopodichè adagiare sopra le fette di mela. Sbattere le uova con lo zucchero senza montarle, aggiungere la scorza grattugiata del limone e mescolare. Aggiungere il latte e terminare con la farina setacciata con il lievito e vanillina. Se vi sono avanzate mele unitele all'impasto. Amalgamare bene il tutto e versare nella tortiera. Infornare a 180° per 30/35 minuti circa.



MELE AL FORNO DI NONNA RITA



Ingredienti

8 mele
zucchero q.b.
cannella q.b.

Procedimento:

Come ho detto prima , la ricetta è semplicissima. Accendere il forno a 200°, nel frattempo, preparare una teglia con un foglio di carta forno e adagiare sopra le mele precedentemente private del picciolo e leggermente sbucciate in superficie. Spolverizzarle con lo zucchero mischiato alla cannella. Infornare per 20 minuti. A cottura ultimata la mela risulterà morbidissima al suo interno e appassita all'esterno. Ora dovete solo assaggiare!!!! Piattino e cucchiaino alla mano...

GRAZIE !!!!!