

7A7A7

# Dalla terra alla tavola

SECONDA CLASSIFICATA

**Iliaria Cappellacci – socia AIFB**

CARASSAI (AP)

**Social:**

[www.facebook.com/ilaria.cappellacci](https://www.facebook.com/ilaria.cappellacci)

<https://blog.giallozafferano.it/lericettesvelate>

[www.instagram.com/lericettesvelate](https://www.instagram.com/lericettesvelate)

**Link ricetta:**

<https://blog.giallozafferano.it/lericettesvelate/torta-di-segale-con-confettura-di-mele-al-cardamomo/>

## TORTA DI SEGALE CON CONFETTURA DI MELE AL CARDAMOMO

INGREDIENTI (DOSI PER 6/8 PERSONE)

**Per la torta**

- 4 uova
- 150 g di zucchero di canna
- 150 g di burro
- 150 g di farina di segale
- 100 g di farina integrale
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci

**Per la confettura**

- 500 g di mele Royal Gala (o in mancanza le Golden)
- 100 g di zucchero
- 40 g di succo di limone
- 1 cucchiaino di semi di cardamomo



### PREPARAZIONE

**Come preparare la torta di segale**

- Per prima cosa montate il burro morbido con lo zucchero di canna e appena è ben montato, aggiungete le uova una alla volta.
- Unite la farina di segale e la farina integrale e il lievito in polvere per dolci.
- Ungete una tortiera dal diametro di circa 20 cm, ma va bene anche leggermente più larga (in tal caso la torta potrebbe risultare un po' più bassa).
- Infornate a 180° per circa 30 minuti ma ogni forno è a sé quindi consiglio di fare la prova dello stecchino che dovrà uscire asciutto e senza residui di impasto.
- Sfornate la torta di segale e lasciatela raffreddare.

**Come preparare la confettura di mele al cardamomo**

- Sbucciate le mele, dividetele a metà ed eliminate il torsolo centrale.
- Tagliatele a dadini piuttosto piccoli.
- Cuocete le mele con lo zucchero, il succo di limone e i semi di cardamomo in una pentola dai bordi alti a fiamma medio bassa per circa 20 minuti.

**Come presentare la torta**

- Tagliate a metà la torta di segale e sulla base distribuite la confettura di mele al cardamomo.
- Ricoprite con l'altra metà della torta e spolverizzate la superficie con lo zucchero a velo.

La torta di segale con confettura di mele e cardamomo è pronta per essere gustata in tutta la sua bontà!



ASSOCIAZIONE  
ITALIANA  
FOOD BLOGGER