



Dalla terra alla tavola

Erica Zampieri – socio AIFB

Social:

<http://www.saporiedissaporifood.it>

<https://www.facebook.com/Sapori-e-Dissapori-Food-297835387088715>

https://www.instagram.com/sapori_dissapori

Link ricetta:

<http://www.saporiedissaporifood.it/torta-farina-di-segale/>

TORTA CON FARINA DI SEGALE: MELE, MARMELLATA DI LIMONI E PINOLI

INGREDIENTI (PER UNA TORTIERA DA 24 CM)

- 4 grosse mele Royal Gala
- 50 g di zucchero bianco
- 50 g + 2 cucchiaini di zucchero integrale di canna
- 100 g di burro fuso
- 100 g di polpa di mele frullata
- 3 cucchiaini + mezzo vasetto di marmellata di limoni
- 120 g di farina di segale
- 25 g di latte
- 3 uova medie
- 30 gr di pinoli
- 1 bustina di lievito per dolci
- succo di 1 limone piccolo



PREPARAZIONE

- Foderate una tortiera da 24 cm di diametro oppure rettangolare 23x30 con carta forno precedentemente bagnata e strizzata benissimo. Accendete il forno a 170° ventilato oppure 180° statico.
- Sbucciate le mele, privatele del torsolo, fatele a tocchetti piccoli e trasferitele in una ciotola con due cucchiaini di zucchero e il succo di mezzo limone (i miei sono giganti). Lasciate riposare.
- Frullate bene 100 g di polpa di mele e 20 g di marmellata di limoni e tenete da parte. Io normalmente la marmellata me la faccio, questa che ho utilizzato era dello scorso anno, solo succo senza bucce, ma se non siete pratiche o semplicemente non vi va di farla, in commercio ce ne sono di ottime purché non siano molto zuccherate. Normalmente quelle artigianali sono migliori.
- Mettete in una ciotola (o nel cestello della planetaria) la farina setacciata con il lievito, i 100 g di zucchero, le uova, il burro fuso, il latte, la polpa della mela, una manciata di pinoli (li preferisco all'interno dell'impasto per conferire al dolce una nota croccante), la scorza di limone e lavorate tutto bene con le fruste, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
- Aggiungete i due terzi delle mele nel composto, mescolate bene e trasferite nella tortiera e livellate bene.
- Aggiungete sulla superficie la marmellata di limoni (essendo della consistenza del miele faccio cadere delle gocce su tutta la superficie della torta), completate con i tocchetti di mela rimasti, spolverate tutto con i due cucchiaini di zucchero di canna tenuti da parte.
- Infornate per circa 50 minuti. Verificate la cottura dell'impasto vicino ai bordi con l'aiuto di uno stuzzicadenti. La caratteristica di questo dolce è quella di rimanere molto morbido e anche umido, vista la grande quantità di mele.
- Sfornate il dolce e lasciatelo raffreddare nello stampo prima di sfornarlo e servirlo, spolverato con zucchero a velo oppure spennellato con la marmellata di limoni rimanente, avrà quella spinta in più.

Potete anche servire il dolce leggermente tiepido con una bella cucchiaiata di gelato, scegliete voi il gusto che più vi intriga.



ASSOCIAZIONE
ITALIANA
FOOD BLOGGER