

Torta di mele norvegese

Senza glutine



Ingredienti

Mele 750 gr

Mix Farina senza glutine 260 gr #

Zucchero 250 gr

Burro senza lattosio 250 gr

Uova 200 gr

Lievito istantaneo per dolci senza glutine 6 gr #

Vanillina 2 bustine

Per completare

Mandorle 40 gr #

Nocciole 40 gr #

Zucchero q.b.

Cannella in polvere q. b.

Procedimento

Riunite nella planetaria il burro morbido e lo zucchero. Fate lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un composto cremoso ed omogeneo. Aggiungete un uovo alla volta e lasciate incorporare dopo ogni aggiunta. Successivamente unite la farina, il lievito e la vanillina setacciati.

Ottenuto un composto omogeneo trasferite l'impasto in uno stampo ben imburato da circa 22 per 22 centimetri. Sbucciate le mele, tagliatele in quattro spicchi ed eliminate il torsolo. In questo caso sono state utilizzate delle mele gala, ma potete utilizzare la varietà che preferite. Tagliate gli spicchi di mela a fette spesse 2-3 millimetri quindi distribuite le fettine perpendicolarmente su tutta la superficie del dolce. Completate aggiungendo le mandorle e le noci tritate grossolanamente, della cannella in polvere e dello zucchero a piacere. Trasferite la torta in forno statico preriscaldato a 190°C per circa 40 minuti dopodiché abbassate la torta nel ripiano più basso e proseguite per 5,6 minuti. Sfornate la torta e lasciatela intiepidire. Una volta intiepidita rimuovetela dallo stampo e lasciatela raffreddare completamente prima di servire.

Ricetta originale di Luca Pappagallo