



ilricettariodibianca.com

Torta di mele cotogne

Ingredienti

- 1 kg di mele cotogne
- 100 g di zucchero
- 250 g di farina
- 3 uova
- 2 cucchiai di miele
- 1 limone con buccia edibile
- 100 g di gherigli di noci pestati grossolanamente
- 3 cucchiai d'olio
- 1 bustina di lievito per dolci

Le mele cotogne, generalmente, vengono utilizzate per la produzione di marmellata ma, un po' per poca voglia di fare la marmellata, un po' perché ero alla ricerca di un impiego diverso, ho trovato in rete questa ricetta (a cui ho apportato una lieve modifica) che ha riscosso un bel successo! Eccola!

Pelare le mele cotogne e tagliarle a fette grosse, privandole del torsolo.

Pesare lo zucchero e tenerne da parte 2/3 rispetto al peso delle mele cotogne a fette.

(Es: se i 2/3 del peso delle mele è di 400 g., tenere da parte 40 g. di zucchero)

Mettere le mele cotogne in un tegame assieme alla quantità di zucchero tenuto da parte, ricoprire d'acqua e far cuocere fino a quando non diventano tenere.

Farle sgocciolare dal liquido e lasciarle raffreddare.

A parte sbattere in una ciotola le uova con lo zucchero rimasto.

Aggiungere a poco a poco la farina, una parte del liquido delle mele cotogne (circa mezzo bicchiere), l'olio, il miele, le noci, la buccia grattugiata, e per ultimo il lievito. Amalgamare bene il tutto.

Accendere il forno a 180°, versare l'impasto in una teglia imburrata e infarinata.

Sistemare a corona le fette di mele cotogne. Spolverizzare con dell'altro zucchero e qualche fiocchetto di burro (facoltativo).

Far cuocere per circa 40 min. (dipende dal forno).

Ricetta presa dal blog "[Il giornale del cibo](#)"