



TORTE E CROSTATE

Torta di pane alle mele e caramello

31 Dicembre 2020



1 TORTA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
45 MIN



CALORIE
540K

NOTE

INGREDIENTI

140 g di Farina 0

6 Mele Stayman

60 g di Mandorle tritate

1 Arancia bio

330 g di Yogurt bianco intero

250 g di Pane raffermo

4 Uova

130 g di Zucchero semolato

2 cucchiaini di Zucchero di canna

650 ml di Latte intero

1 cucchiaino raso di Cannella in polvere

1 bustina di Lievito per dolci

Sale

PER LA DECORAZIONE

160 g di Zucchero semolato

1 cucchiaino di Cannella in polvere

80 ml di Acqua

Preparazione

- Scaldare il latte con la scorza di arancia grattugiata (senza la parte bianca, che è leggermente amarognola) e spegnetelo prima che bolla. Fatelo intiepidire e versatelo in una ciotola capiente; aggiungete il pane spezzettato e lasciatelo ammorbidire. Sbriciolatelo con la punta delle dita, dovrà risultare morbido ma il latte non dovrà colare.
- Lavate le mele, sbucciatele e tagliatele a pezzettini; mettetele via via in una seconda ciotola con il succo dell'arancia filtrato, la cannella e mescolatele. Trasferitele poi nella ciotola con il pane e rimestate.
- Sbattete leggermente le uova insieme allo zucchero semolato e un pizzico di sale, usando una frusta a mano, poi unite lo yogurt e mescolate ancora. Versateli nel composto di pane e mele, quindi unite anche le mandorle tritate; setacciatevi la farina con il lievito, mescolando con una spatola.
- Foderate uno stampo a cerniera del diametro di 22 cm, con un foglio di carta da forno, bagnato e strizzato, facendolo aderire bene a fondo e pareti. Versate il composto ottenuto, battendolo leggermente per far uscire eventuali bolle d'aria; cospargetelo con lo zucchero di canna, mettetelo in forno già caldo a 180°C (funzione statica) e lasciatelo cuocere per circa 40 minuti, finché sarà gratinato sulla superficie.
- Mentre la torta cuoce, preparate il caramello morbido. Versate lo zucchero e la cannella in un pentolino con il fondo spesso e i bordi alti. Cuocetelo su un fornello piccolo e a fiamma molto bassa, in modo che la fiamma non lambisca le pareti; mescolate lentamente con un mestolo in legno. Lo zucchero all'inizio cristallizzerà ma poi, poco alla volta, tornerà liquido. Se vi accorgete che lo zucchero tende a scurire, togliete il pentolino dal fuoco, sempre mescolando; rimettetelo sul fuoco e continuate così finché lo zucchero si sarà sciolto.
- Poco prima che lo zucchero si sia sciolto del tutto, fate bollire dell'acqua (metà rispetto al peso dello zucchero) in un tegamino, spegnete e mettete il coperchio.
- Quando lo zucchero sciolto ha assunto un colore ambrato, levate il pentolino dal fuoco. Mettete il coperchio, lasciando solo una piccola fessura: versate da lì l'acqua bollente, piano e in varie riprese. Fate molta attenzione, proteggete anche le mani con dei guanti in modo da non scottarvi. Appena il composto smetterà di bollire, mescolate con un mestolo in legno e tenete sul fuoco altri 2 minuti. Fate raffreddare il composto che diventerà viscoso.
- Fate intiepidire leggermente la torta e decorate la superficie con il caramello; tagliatela a fette e servitela.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Potete usare del pane fatto con una percentuale di semola di grano duro, non solo di farina di grano tenero. La torta risulterà leggermente più soda e consistente.