

Torta di mele caramellata

Ingrédients

- 175g di zucchero
- 3 uova
- 130g di zucchero
- 110g di burro
- 130g di farina
- 5g di lievito
- 3 a 4 mele

Préparation

1. Continuiamo nella serie delle ricette veloci con ingredienti di base, questa volta con una torta alla frutta.
2. non possiamo mangiare cioccolato tutti i giorni ;-). Questa torta non è meno golosa: si tratta di un dolce rovesciato caramellato con mele, un po' come una tarte tatin.
3. Mele fondenti, crosta croccante e caramellata e interno morbido, questo è il programma di oggi, il tutto in meno di 20 minuti di preparazione!
4. Pronti, mele alla mano!
5. Prima di tutto, imburrate bene il vostro stampo e tagliate un cerchio di carta da forno da mettere sul fondo dello stampo (in questo modo sarà molto più facile sformare la torta).
6. Mettete lo zucchero in una casseruola e cuocetelo fino a ottenere un caramello ambrato e ben liscio (attenzione, passa rapidamente da caramello ambrato a caramello bruciato ;-)).
7. Versatelo immediatamente sul fondo dello stampo e distribuitelo velocemente dappertutto, poiché raffredda e si indurisce rapidamente.
8. Lasciate cristallizzare.
9. Iniziate facendo sciogliere il burro a fuoco lento.
10. Poi, lasciatelo raffreddare.
11. Montate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto sbiancato e leggermente gonfio.
12. Aggiungete la farina e il lievito e mescolate velocemente, fino a ottenere un composto omogeneo.
13. Prelevate alcune cucchiainate di questo composto e aggiungetelo al burro tiepido.
14. Mescolate bene, quindi rimettete tutto nel composto precedente.
15. Mescolate in modo da ottenere una pasta omogenea.
16. Sbucciate le mele e tagliatele in 8.
17. Distribuitele uniformemente sul fondo dello stampo, quindi versate l'impasto della torta.
18. Infornare nel forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti.
19. All'uscita dal forno, sformare immediatamente e rimuovere il foglio di carta da forno.
20. Lasciare intiepidire, quindi gustatevi il vostro dolce!