



TORTA DI MELE CON CREMA INGLESE

Ingredienti

Per la torta di mele:

500 gr di mele golden
180 gr di burro
100 gr di mandorle
160 gr di farina
3 uova
220 gr di zucchero
1 bustina di lievito per dolci

Per la crema inglese:

mezzo litro di latte
8 tuorli d'uovo
120 gr di zucchero

Procedimento

Per la crema inglese

Preparare la salsa: portare il latte vicino al punto di ebollizione e far raffreddare. Montare i tuorli con lo zucchero, incorporare il latte e mettere tutto sul fuoco e

portare il composto al punto di ebollizione (85°) punto in cui l'uovo coagula e fa addensare la crema; togliere la crema dal fuoco, passarla al setaccio e metterla in una ciotola fredda per fermare la cottura.

Far raffreddare.

Per la torta di mele

Stufare le mele tagliate a cubetti con parte dello zucchero, 1 cucchiaino circa, farle raffreddare.

Montare il burro (tenuto a temperatura ambiente) con lo zucchero, incorporare, una alla volta, le uova, montare fino ad ottenere un composto ben gonfio, unire la farina e il lievito setacciati, le mandorle tritate grossolanamente e le mele stufate precedentemente.

Trasferire il composto in una teglia e cuocere in forno caldo, 180°, per mezz'ora.

Servire il dolce cospargendolo con zucchero a velo e accompagnandolo con la crema inglese.