



LA TORTA DA LECCARSI LE DITA di MICHELA IOLI

Quando Zàini mi ha chiesto di raccontare quale dolce al cioccolato fosse speciale nei miei ricordi non ho esitato a rispondere: torta di mele e cioccolato.

Mia mamma preparava questo dolce in una grande ciotola e io rimanevo in trepidante attesa che spegnesse le fruste del suo frullino e trasferisse l'impasto nella tortiera per poter raccogliere con le dita ciò che rimaneva nella ciotola. Nulla era più buono di quell'impasto crudo: se chiudo gli occhi posso ancora sentire in bocca il gusto della vaniglia e del burro. Preparo ancora la stessa torta per i miei bambini e continuo ancora a leccarmi le dita sporche di impasto e ogni volta abbondo un po' di più con il cioccolato, la parte più golosa della ricetta.

@storie di cioccolato
[@PENNINONSOLODOLCI](#)

Emilia



TORTA DI MELE



INGREDIENTI:

- 3 uova
- 100 gr di latte
- 100 gr di burro
- 160 gr di zucchero
- 300 gr di farina
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 bustina di lievito
- 200 gr di cioccolato amaro Emilia Zàini
- 2 mele
- Zucchero a velo



Difficoltà
FACILE



Preparazione
60 min



Porzioni
8persone

- 1** In una ciotola montate le uova a temperatura ambiente assieme allo zucchero. Quando saranno chiare e spumose, aggiungete il burro morbido e il latte e continuate a montare. Unite infine la farina e il lievito. Sbucciate le mele e tagliatele a fettine sottili.
- 2** In una tortiera versate metà del vostro impasto e metteteci sopra a raggiera la metà delle fettine di mela che avete preparato.
- 3** Tagliate finemente il cioccolato e usatelo per coprire le mele. Versate poi il restante impasto e finite il vostro dolce decorando la superficie con le fettine di mela avanzate.
- 4** A piacere spolverate con zucchero a velo. Cuocete in forno già caldo a 180 gradi per circa 45 minuti.