
Torta di mele del Somerset

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Le mele della contea nel Sud-Ovest dell'Inghilterra sono l'ingrediente fondamentale per una torta squisita

Le mele del Somerset sono celebri in tutta l'Inghilterra e sono l'ingrediente fondamentale per una torta squisita. I meleti sono la quintessenza del Somerset, contea nel sud-ovest dell'Inghilterra. Sul finire dell'estate è un piacere passeggiare tra i meli al crepuscolo, tra colori e odori che rendono affascinante i frutteti. In autunno, quelle stesse mele ricordano l'estate, con sensazioni e sapori che richiamano la stagione da poco trascorsa. Tradizionalmente, nel mese di ottobre si svolgono [eventi in tutta la contea](#) dove non mancano delle squisite torte di mele del Somerset. **Ingredienti** 125 g di burro 175 g di zucchero di canna 3 uova sbattute 225 g di farina integrale 1 cucchiaino raso di spezie miste in polvere (noce moscata, chiodi di garofano, ecc.) 1 cucchiaino raso di cannella scorza grattugiata di 1 limone 10 g di sale 10 g di lievito per dolci 300 ml di latte 450 g di mele **Tempo di preparazione** 2 ore Sbucciare le mele e tagliarle a pezzettoni. Sciogliere il burro in un tegamino con lo zucchero, finché il composto non diventi bruno e di una consistenza soffice. Quindi aggiungere a poco a poco le uova sbattute, mescolando di volta in volta molto bene. Successivamente aggiungere la farina, le spezie, il lievito in polvere e amalgamare il tutto. Aggiungere le mele e tanto latte (potrebbe non essere necessario tutto il latte) finché il composto non raggiunga una consistenza morbida. Versare il composto nel ruoto precedentemente preparato e cuocere in forno a 170° (150° in caso di forno ventilato) per un'ora e mezza, finché il composto non sia cresciuto ed abbia raggiunto una consistenza dura. Raffreddare la torta, spennellare con del miele e spolverare con zucchero di canna come decorazione.