



# BASE MELE E CANNELLA

[www.engycakedesigner.it](http://www.engycakedesigner.it)

L'autunno è la stagione dei sapori caldi e avvolgenti, e cosa c'è di meglio che trasformare questi profumi in una torta che sia non solo bella, ma anche deliziosa? La ricetta che ti propongo unisce la dolcezza naturale delle mele con il calore speziato della cannella, creando un equilibrio perfetto di sapori che ricordano i pomeriggi autunnali, quando il profumo di torte appena sfornate riempie la casa.

Questa torta alle mele e cannella è stata pensata appositamente per chi desidera una base morbida e umida, ma al contempo resistente, adatta a sostenere strati di farcitura e decorazioni in pasta di zucchero. La sua consistenza compatta la rende perfetta per il cake design, mentre il suo sapore ricco conquisterà il palato di chi la assaggia.

**Ingredienti per 3 stampi da 15 cm di diametro (altezza finale strati 3 cm circa):**

**Per la composta alle mele**

- 2 mele (grandi e mature io golden)
- 50 gr di zucchero semolato

- 1 cucchiaino di cannella

## Per la base alle mele e cannella

- 100 ml di latte (va bene anche vegetale)
- Succo di mezzo limone
- 200 g di zucchero semolato
- 3 uova intere
- 100 g di burro fuso o margarina (io uso la margarina vallé, ha un sapore molto delicato)
- la composta di mele
- 1 bustina di lievito per dolci (16 g)
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- mezzo cucchiaino di bicarbonato
- 300 g di farina 00

### Procedimento:

#### 1. Prepara la composta di mele:

- Sbuccia le mele, tagliale a pezzi e falle caramellare in una padella antiaderente con lo zucchero, una tazzina di acqua e la cannella. Serviranno circa 10 minuti.
- Frullale fino a ottenere una purea, se ti piace puoi lasciare qualche pezzettino di mela.

#### 2. Prepara il latticello:

- Versa il limone nel latte e tieni da parte. Dovrà cagliare e formare dei grumi di latte.
- L'acidità del latticello reagirà con il bicarbonato favorendo la lievitazione del dolce e conferendogli morbidezza e sofficià.

#### 3. Mescola gli ingredienti secchi:

- In una ciotola grande, setaccia la farina, il bicarbonato e il lievito.

#### 4. Prepara l'impasto:

- In un'altra ciotola, monta le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Aggiungi il burro fuso o la margarina e continua a mescolare.
- Versa la purea di mela nel composto di uova e zucchero e la cannella, mescolando delicatamente.
- Aggiungi gradualmente la miscela di farina ed infine il latticello.
- Mescola fino a ottenere un impasto omogeneo ma non eccessivamente o attiverai il glutine e il composto risulterà elastico
- Se necessario aggiungi altra cannella.

#### 5. Cottura:

- Versa l'impasto in tre tortiere rivestite con carta da forno. Io ho usato un diametro 15 cm e ho ottenuto tre strati alti circa 3 cm.
- Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti. Fai la prova dello stecchino per verificare la cottura (lo stecchino deve uscire pulito).

#### 6. Raffreddamento e decorazione:

- Lascia raffreddare completamente la torta su una gratella.
- Una volta fredda, potrai tagliarla e farcirla a piacere.

### Consigli:

- Puoi aumentare la dose di cannella se preferisci un sapore più intenso.

- Puoi preparare la base 2 giorni prima di farcirla e conservarla in frigorifero ben avvolta in pellicola alimentare.
- Se lo desideri puoi evitare di frullare le mele e gustare la torta così com'è, senza farcirla.
- Ti consiglio di abbinarla ad una farcitura al caramello salato, una vera goduria!

Spero che questa guida ti sia stata utile, fammi sapere se la proverai!

A presto!

Engy ❤️