



Torta di mele e zafferano

Portata: Dolce

Porzioni: 1 torta da 18 cm

Cucina: Italiana

Preparazione: 10 minuti

Tempo di riposo: 2-3 ore

Cottura: 40-45 minuti

Autore: Miria Onesta

Ingredienti:

- 150 g di burro morbido
- 150 g di zucchero semolato
- 3 uova
- 150 g yogurt greco
- 75 ml di latte tiepido
- 270 g di farina 00
- 12 g di lievito per dolci
- 30 stimmi di zafferano purissimo
- 2 mele
- zucchero a velo

Preparazione

Per prima cosa preparate lo zafferano.

Mettete 20 stimmi in una ciotolina con 2 cucchiaini di acqua tiepida e 10 stimmi in un'altra ciotolina con 2 cucchiaini di acqua tiepida, fate riposare per un paio di ore. Trascorso il tempo di riposo, mettete i 20 stimmi con la loro acqua nel latte e mescolate, tenete gli altri da parte, vi serviranno per le mele.

Preriscaldate il forno a 170 gradi. Imburrate una teglia da 18 cm di diametro.

Dividete i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi a neve, tenete da parte.

Montate il burro con lo zucchero, quando il burro sarà gonfio e spumoso, unite i tuorli, uno alla volta.

Aggiungete lo yogurt e il latte allo zafferano, amalgamate bene.

Setacciate la farina con il lievito e uniteli al composto con una spatola.

Unite delicatamente gli albumi montati a neve.

Sbucciate le mele e tagliatele a fette sottili, sistematele sulla torta a piacere. Spennellate le mele con l'acqua allo zafferano e cospargete con lo zucchero a velo.

Infornate per circa 40 minuti, fate la prova stecchino per controllare la cottura.

Sfornate, fate raffreddare ed eliminate dallo stampo. Fate freddare completamente prima di servire.