

ricetta:

Ingredienti: 3 o 5 mele (preferibilmente renette) per 500 gr, 200 gr di farina, 100 gr di burro, 100 gr di zucchero, 2 uova, mezzo bicchiere di latte, mezza tavoletta di cioccolato fondente (50/60 gr o anche un po' di più a seconda dei gusti), una manciata di pinoli, una buccia di limone grattugiato, una bustina di lievito, un pizzico di sale.

preparazione:

Togliere dal frigo il burro e le uova circa 20' prima dell'uso. Preparare una terrina, uno sbattitore, una tortiera di circa 24 / 26 di diametro con il solo fondo imburrato ed infarinato.

Sbucciare le mele, tagliarne due terzi a fettine e mescolarvi 1 cucchiaino di zucchero. Tagliare a cubetti piccoli la parte rimanente di mele. Si separano i rossi dal bianco dell'uovo. Si sbattono i rossi unendo poi lo zucchero e il burro. Si aggiunge la farina, il pizzico di sale e il lievito. Dopo si includono i bianchi di uovo montati a neve e il mezzo bicchiere di latte. Lavorare fino ad avere un impasto liscio e unire alla fine i cubetti di mele. Sempre mescolando, si mischia quasi tutta la mezza tavoletta di cioccolato (che si è precedentemente frantumata), conservandone una parte. Versare l'impasto nella tortiera e livellare. Coprire la superficie con le fettine di mele, spolverando con i resti di cioccolato e, per ultimo, i pinoli. Cuocere nel piano intermedio del forno a gas a 200 ° C (inferiore del forno elettrico 190° C) per circa 30', fino ad avere un colore dorato.

buon appetito...

Maurizio Lo Conti Patrizia Landi