

## Torta di mele agli albumi

<https://www.lacucinainperfetta.com/torta-di-mele-agli-albumi/>



Preparazione: **30 min**



Cottura: **1 h**



Tempo totale: **1 h 30 min**



Difficoltà: **facile**



SENZA LATTOSIO



VEGETARIANA

La **torta di mele agli albumi** è un modo facile e un po' diverso dal solito per riciclare gli albumi avanzati che non sempre abbiamo voglia di utilizzare per preparare le classiche [meringhe](#), deliziose ma abbastanza laboriose. E' **una torta senza burro**, soffice e leggera, resa ancora più buona dallo *zucchero di canna integrale* che le conferisce una piacevole nota caramellata e naturalmente da tante buone mele. Per evitare che le mele rilascino troppa acqua durante la cottura lasciando l'impasto crudo all'interno vi consiglio di utilizzare delle mele farinose non troppo succose. Potete gustare questa torta in ogni momento della giornata anche se si presta soprattutto al momento della colazione o della merenda, ma cercate di consumarla in un paio di giorni perchè, come tutti i dolci che contengono frutta, tende a sciuparsi facilmente. Se volete un'altra idea di riciclo provate la raffinata [angel cake](#)!

## INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 8 PERSONE



- mele farinose 700 gr
- farina 00 400 gr
- albumi 250 gr
- zucchero di canna 250 gr
- olio di semi 170 ml
- acqua 280 ml
- lievito per dolci 1 bustina

## PROCEDIMENTO

COME FARE LA TORTA DI MELE AGLI ALBUMI

1

Per preparare la torta di mele agli albumi cominciate setacciato la farina e il lievito in una ciotola capiente. Unite anche lo zucchero e mescolate. Aggiungete quindi l'olio e l'acqua e amalgamate il tutto con un cucchiaio di legno.



2

Lavate e sbucciate le mele ed eliminate il torsolo. Tagliate un terzo delle mele a dadini e due terzi a fettine.



3

Montate a neve gli albumi. Unite gradualmente gli albumi al resto dell'impasto mescolando dal basso verso l'alto con un cucchiaio di legno.



---

4

Unite le mele a dadini. Successivamente versate l'impasto in uno stampo a cerniera del diametro di 26 cm (il mio era di 24 ma secondo me era un po' piccolo). Sistemate a raggiera le fettine di mele sull'impasto. Infine, cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 1 ora. Fate la prova stecchino un po' prima e se l'impasto dovesse cominciare a scuirsi troppo coprite con un foglio di alluminio.

Fate intiepidire la torta di mele agli albumi prima di toglierla dallo stampo e servirla!



---

## CONSERVAZIONE

Potete conservare la torta di mele agli albumi sotto una campana di vetro a temperatura ambiente per un paio di giorni, poi è preferibile spostarla in frigorifero e consumarla comunque entro breve tempo.

---

Copyright © 2019 - Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758