



ovomaltine

## TORTA DI MELE E CANNELLA

### OVO



## PREPARAZIONE TORTA DI MELE E CANNELLA OVO

### INGREDIENTI

#### Guarnizione di mele

25 g di burro  
1 bustina di zucchero vanigliato  
2 cucchiaini di cannella  
1 pizzico di sale  
4-5 mele, sbucciate e tagliate a dadini

#### Impasto

200 g di burro ammorbidito  
150 g di zucchero  
4 uova  
170 g di farina  
1 cucchiaino di lievito in polvere  
100 g di cioccolato  
Ovomaltine in pezzetti

### PREPARAZIONE

#### Guarnizione di mele

1. Sbucciare le mele, eliminare il torsolo e tagliarle a cubetti (1 cm).
2. Sciogliere il burro in una padella a fuoco basso, mescolarlo con lo zucchero vanigliato, la cannella e il sale.
3. Aggiungere le mele e rosolarle per 3 minuti, mescolando di continuo, poi metterle da parte.

#### Impasto

1. Imburrare uno stampo di 24 cm di diametro e spolverarlo con un po' di farina.
2. Amalgamare il burro ammorbidito e lo zucchero con il robot da cucina o lo sbattitore elettrico fino a ottenere una consistenza cremosa.
3. Aggiungere le uova una alla volta, mescolando bene ogni uovo. Quando tutte le uova saranno incorporate nell'impasto, mescolare per altri 10 minuti fino a ottenere una consistenza soffice.
4. Mescolare farina e lievito, setacciarli e aggiungerli al composto mescolando delicatamente.
5. Sminuzzare il cioccolato Ovomaltine e incorporarlo all'impasto. Attenzione a non mescolare troppo l'impasto in modo che rimanga leggero e soffice.
6. Versare l'impasto nello stampo preparato in precedenza e spianarlo.
7. Distribuire la guarnizione di mele sull'impasto e inserire i cubetti con una leggera pressione.
8. Cuocere la torta di mele e cannella Ovo nel ripiano centrale del forno a 180° C in modalità statica per circa 55 minuti. Infilare uno stecchino al centro della torta per verificarne la cottura.
9. Sfonare la torta di mele e cannella Ovo, lasciarla intiepidire, toglierla dallo stampo e lasciarla raffreddare su una griglia.