

# Torta di mele

- 1 pasta sfoglia al burro
- 3 mele
- 5 cucchiaini di zucchero
- cannella in polvere

Acquistiamo la sfoglia per dolci. Stendiamo la sua carta oleata sulla placca del forno e con i rebbi della forchetta bucherelliamo la sfoglia\*. Sbucciamo le mele e tagliamo a spicchi di circa un centimetro. Disponiamo a raggio le fette sulla sfoglia (spianata bassa) lasciando una distanza di circa un centimetro dal bordo e pieghiamole verso l'interno creando una barriera. Cospargiamo la superficie con lo zucchero e spolveriamo con la cannella. Preriscaldiamo il forno e seguiamo le istruzioni sulla confezione.

*\* La pasta sfoglia va sempre bucherellata per evitare che si gonfi e faccia delle bolle durante la cottura.*



## Quali sono le origini della torta di mele?

Le origini della torta di mele sono molto più antiche di quanto si pensi e attraversano diverse culture europee.

Le mele venivano già utilizzate nei dolci nell'antica Mesopotamia e nell'Antico Egitto, dove si preparavano impasti rudimentali con miele e frutta. Tuttavia, non si trattava ancora della torta soffice che conosciamo oggi.

Nell'epoca dell'Antica Roma esistevano ricette di dolci a base di mele, miele e spezie. In Italia la torta di mele si diffonde soprattutto nelle regioni del Nord, dove la coltivazione delle mele è storicamente importante (come in Trentino-Alto Adige). Qui si sviluppano varianti più soffici e casalinghe, spesso arricchite con yogurt, pinoli o scorza di limone.