

Torta mele e mandarini

1 kg circa di mele
4 mandarini bio
3 uova
6 cucchiaini di zucchero di canna integrale
150 gr farina 00
150 gr fecola di patate
200 ml latte
1 cucchiaino raso di cremor tartaro (di quello già addizionato con bicarbonato)
1 pizzico di sale
3/4 bacche di cardamomo
mezzo cucchiaino di vaniglia in polvere

Togliere la buccia ai mandarini col rigalimoni e spremere il succo, tagliare a fettine le mele sbucciate e metterle nel succo di mandarino con le bucce e 3 cucchiaini di zucchero.
Togliere i semi alle bacche di cardamomo e pestarli, unirli alla farina setacciata, alla fecola, al lievito e alla vaniglia.
Sbattere le uova con 2 cucchiaini di zucchero e un pizzico di sale, aggiungere la farina col resto, amalgamare bene e poi aggiungere a poco a poco il latte.
Versare l'impasto in una teglia, io ho usato una teglia in ceramica con carta forno bagnata e strizzata, versare sopra l'impasto le mele con il succo e schiacciare bene in modo che vadano a fondo nell'impasto. Cospargere con un cucchiaino di zucchero.
Infornare a 180 gradi per 45 minuti circa.

