

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La mia torta di mele leggera

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g farina 00
150 g zucchero
100 g margarina
2 uova grandi
1 vasetto di yogurt al limone da 125 g
2 cucchiari di latte
una bustina di lievito per dolci
un pugno di uvetta
4 mele.

PREPARAZIONE

1 Ho messo nel mixer farina, zucchero, margarina, uova, yogurt e latte e ho mescolato a velocità medio massima.

Quando tutto si è ben amalgamato ho aggiunto il lievito dando un altro paio di giri di mixer.

Poi ho versato il composto in una ciotola ed ho unito l'uvetta precedentemente

ammorbidita in acqua tiepida.

Nel frattempo ho sbucciato e tagliato a spicchi le mele.

Ho imburrato ed infarinato una teglia tonda da 24cm di diametro e vi ho versato metà del composto.

Ho disposto le mele a raggiera, quindi ho versato l'altra metà del composto e ho ricoperto con il resto delle mele.

Ho spolverizzato con un pò di zucchero ed ho infornato a 180° per 35 min.

Domani, prima di servirla la spolverizzerò con lo zav