

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele di Serena Valeri

di: *Serena Valeri*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ZUCCHERO vasetto - 1
FARINA vasetti - 3
UOVA 3
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
YOGURT vasetto - 1
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1
CIOCCOLATO 50 gr
LIMONCELLO 4 cucchiaini da tavola
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
MELE 2

PREPARAZIONE



- 2 Tagliare la prima mela a cubetti molto piccoli, metterla in una ciotola e unite 2 cucchiari di limoncello ed il cioccolato a pezzettini.

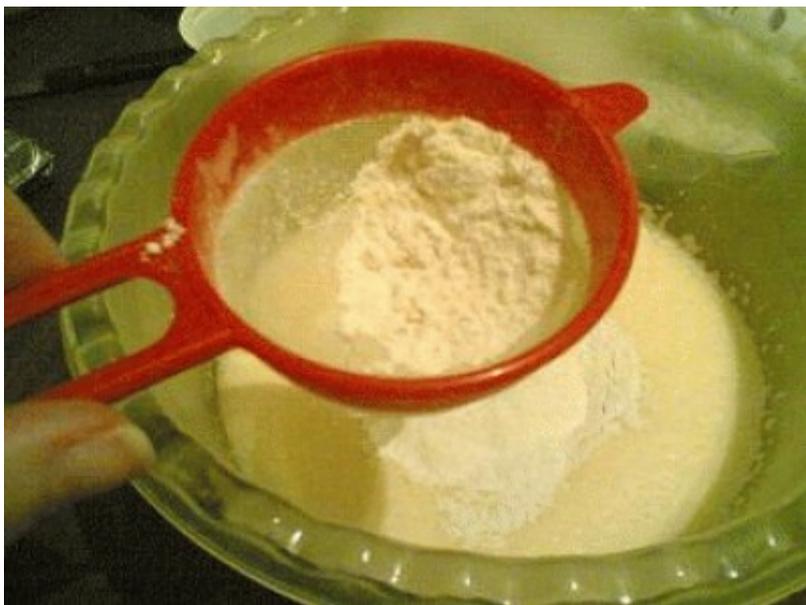


- 3 In una ciotola mettete le uova con lo zucchero.



4 Montare con le fruste elettriche per 25 minuti.

Unite il primo vasetto di farina setacciata e mescolare bene.



5 Versate il secondo vasetto di farina e mescolare.

Unite lo yogurt, due cucchiari di limoncello e due cucchiari di acqua.



6 Unite l'olio.



7 Incorporate la scorza del limone.



8 Unite le mele con il cioccolato, l'ultimo vasetto di farina ed il lievito.



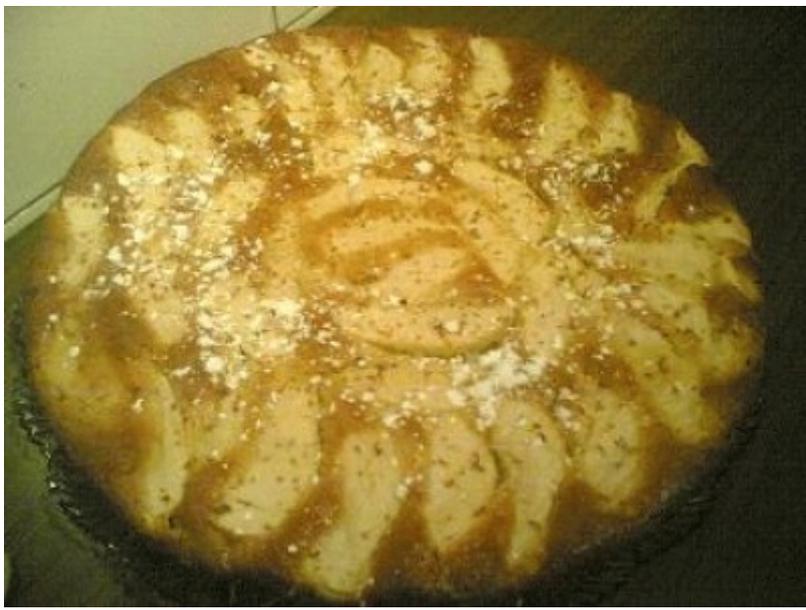
9 Ungete d'olio una tortiera da 26 cm e versateci il composto.



10 Tagliate a spicchi molto sottili la seconda mela e mettete sulla torta con un poco di cioccolato.



11 Infornare a 180°C per 45 minuti.



NOTE