

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di mele allo yogurt

di: *babymamma*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

UOVA 2  
ZUCCHERO 150  
MELE grosse o 4 piccole - 3  
FARINA 250 gr  
BURRO 125 gr  
SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE 1  
LATTE 1 bicchiere  
VASETTO DI YOGURT BIANCO 1  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
VANILLINA 1 bustina  
SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE



- 2 Tagliare le mele a cubetti molto piccoli e bagnarle con del succo di limone per non annerirle.

Tenere da parte qualche fettina per la decorazione.



- 3 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero.



4 Unite il burro sciolto e la scorza grattugiata del limone.



5 Unite lo yogurt e la farina setacciata poca per volta insieme al lievito, alla vanillina ed al sale.



6 Mescolare bene, poi aggiungete il latte ed infine le mele.



7 Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm e versateci il composto.



8 Decorare con le mele avanzate.



9 Infornate per 40 minuti a 180°C.

