

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele 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
cucchiari da tavola
YOGURT vasetto - 1
SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE 1
CIOCCOLATO 50 gr
LIMONCELLO 4 cucchiari 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

In questa ricetta come unità di misura si usa il vasetto vuoto e pulito dello yogurt.