

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di mele e amaretti allo yogurt

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



La [torta di mele](#) e amaretti allo yogurt non è la semplice torta di mele, bensì è un dolce ricchissimo grazie all'aggiunta, di amaretti, yogurt ma anche pinoli e liquore Amaretto!

Insomma non è proprio una **torta per bambini**, ma per bambini cresciuti che troveranno in questa versione di torta alla mele, un'evoluzione magari migliorata della classica torta che preparava la nonna o la zia!

Grazie a Mommo che ha voluto condividere questa sua ricetta con noi.

## INGREDIENTI

FARINA 00 375 gr

UOVA 3

YOGURT BIANCO NATURALE vasetto - 1

ZUCCHERO 250 gr

OLIO DI SEMI 125 ml

LIQUORE AMARETTO 1 bicchierino

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

SUCCO DI LIMONE

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

MELE grosse - 3

AMARETTI 20

PINOLI

# PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate, rimuovete il torsolo ed affettate le mele, quindi trasferitele in una ciotola e cospargetele di succo di limone in modo tale che non si ossidino durante la preparazione della ricetta.





**2** Aprite le uova e fatele ricadere nella ciotola dell'impastatrice sulla quale avrete montato la frusta.

Azionate la macchina a velocità media ed iniziate a montare. Lasciate lavorare la planetaria fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



**3** Aggiungete, quindi, anche lo yogurt e lasciate montare un altro po'. Nel frattempo setacciate la farina insieme al lievito.



- 4 E' giunto il momento di aggiungere anche lo zucchero nella ciotola dell'impastatrice, azionate la macchina affinché si possa incorporare.



- 5 Ora, cambiate l'accessorio all'impastatrice e montate il gancio a foglia. Aggiungete nella ciotola la farina ed il lievito setacciati e lasciate lavorare la macchina fino a che il composto non risulti omogeneo.



6 Unite, infine, l'olio di semi e l'aroma vaniglia.



7 Sbriciolate gli amaretti pestandoli con un batticarne dopo averli avvolti in un canovaccio pulito e metteteli da parte, serviranno in un passaggio successivo.



- 8** Foderate il fondo di uno stampo con bordi a cerniera con un foglio di carta forno, quindi imburrate ed infarinate tutta la superficie interna dello stampo, compreso il fondo rivestito.

Versate metà della pastella nello stampo e livellatela con una spatola.



- 9** Distribuite sul primo strato di pastella metà degli amaretti sbriciolati, qualche pinolo e metà delle mele affettate e messe da parte.



- 10** A questo punto versate il resto della pastella a coprire le mele e livellate nuovamente. Sistemate le fette di mela rimaste a raggiera sulla torta lasciando lo spazio centrale vuoto. Distribuite nel centro gli amaretti e i pinoli.



**11** Infornate il dolce a 190°C con forno statico per 50 minuti, verificate comunque sempre il

grado di cottura con la prova stecchino.

Una volta cotta, lasciatele intiepidire, rimuovete lo stampo e trasferitela su di un vassoio.

Servitela quando sarà completamente fredda.





## CONSIGLIO

Questa torta di mele e amaretti allo yogurt è sicuramente una torta dai sapori adulti ed è possibile che cerchiate qualcosa di più generico o adatto a più persone e a più palati, ecco qui una piccola selezione di altre torte che potrebbero piacervi.

[Torta di mele farcita](#) (VIDEO)

[Torta di mele tedesca](#) (VIDEO)

[Torta di mele al cioccolato](#) (VIDEO)

[Torta di mele e yogurt greco](#) (FOTO)

[Torta di mele all'arancia](#) (FOTO)