

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta di mele e nocciole sofficissima

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [45 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *30 MINUTI PER LA MACERAZIONE*

---



### INGREDIENTI

MELE RENETTE 600 gr  
LIMONE 1  
ZUCCHERO 200 gr  
NOCCIOLE TOSTATE 50 gr  
FARINA 200 gr  
YOGURT BIANCO 1  
UOVA 3  
OLIO 50 gr  
LIEVITO PER DOLCI  
SALE 1 pizzico

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a fettine le mele versate sopra il succo di un limone...lasciate macerare per 30 minuti!



- 2 Tritate le nocciole e poi aggiungetevi lo zucchero e insieme allo zucchero ho tritato il tutto...ed ecco qui!





**3** Aggiungere le uova e lo yogurt, amalgamare un po' e poi aggiungere la farina, l'olio, il lievito per dolci e un pizzico di sale, (potete utilizzare anche le fruste elettriche), amalgamare bene fino a quando il composto non risulta omogeneo.





- 4 In una teglia di diametro 26 imburrata ed infarinata, versare metà composto e sistemateci metà delle fettine di mele lasciate a macerare con il limone!



5 Versate sopra le mele e il restante composto e ricoprite nuovamente con le mele.





6 Infornate per 40 minuti a 180°.

Una volta freddo potete spolverizzarlo con un po' di zucchero a velo.





7 Una fetta tutta per voi!!!



8 Vi posso assicurare che è buonissima e sofficissima e poi le nocciole lasciano un gusto delizioso.