

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele, granella di nocciole e cuore di marmellata di frutti di bosco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Torta di mele, granella di nocciole e cuore di marmellata di frutti di bosco, una torta di frutta ricchissima ottima per una merenda completa e gustosa.

Grazie a Patty53 che l'ha voluta condividere con noi, noi ci abbiamo messo del nostro scegliendo una marmellata fatta da noi alla fragola ma voi potrete scegliere quella che secondo voi sta meglio con le mele o il gusto che gradite di più.

A questo punto non resta che dire: accendete i forni!

INGREDIENTI

YOGURT bianco - 125 gr

ZUCCHERO 225 gr

FARINA 00 245 gr

OLIO DI SEMI 50 gr

LATTE INTERO solo se necessario - 85 gr

TUORLO D'UOVO 3

SALE 1 pizzico

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

NOCCIOLE in granella - 50 gr

ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da tè

MARMELLATA DI FRAGOLE 2 cucchiaini da
tavola

MELE GOLDEN 2

PREPARAZIONE

- 1 Sbattete insieme le uova e lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



- 2 Setacciate le farine ed il lievito.



3 Sbucciate le mele e tenetele da parte.



- 4 Aggiungete alla montata di tuorli e zucchero la farina, lo yogurt, l'olio ed il sale e continuate ad impastare nell'impastatrice o con le fruste elettriche.

Qualora l'impasto fosse troppo sodo, aggiungete del latte fino a 85 g.





- 5** Foderate il fondo di uno stampo di 24 cm di diametro con un foglio di carta forno, quindi imburrate bene tutto lo stampo ed infarinatelo, carta forno compresa.

Trasferite l'impasto nello stampo.





- 6 Distribuite la marmellata di fragole sull'impasto, concentrandola un po' di più nel centro. Disponete le mele affettate in superficie, cospargete di granella di nocciole e di zucchero di canna, se vi piace.





- 7 Infornate a 180°C in modalità statica per 40 minuti, ma verificate sempre con la prova stecchino il grado di cottura.



- 8 Sfornate il dolce una volta cotto, lasciatelo riposare per una decina di minuti prima di estrarlo dallo stampo. Fatelo freddare completamente e servitelo in tavola.



