

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele soffice

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [42 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 300 gr
OLIO DI SEMI 130 ml
UOVA 3
ZUCCHERO 160-170 (dipende da quanto dolce volete la torta) -
BURRO 30 gr
YOGURT vasetto - 1
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
MELE 4
SUCCO D'ARANCIA 1 tazza da caffè

PER DECORARE

MANDORLE 10
MARMELLATA DI ALBICOCCHES 50 gr

PREPARAZIONE



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



3 Unite il burro morbido.



4 E continuate a montare fino a quando questo non si è ben amalgamato.

Aggiungete lo yogurt.



5 Montare ed aggiungete l'olio.



6 Unite la farina ed il lievito setacciati.



7 E continuate a montare.



8 Fino ad avere una pasta omogenea.



9 Unite il succo d'arancia.



10 Tagliare a fettine 3 mele e spruzzatele con il succo di limone e unitele al composto.



11 Mescolare bene e versate il composto in tortiera da 26 cm imburata e infarinata.



12 Togliete il torsolo alla mela rimasta.



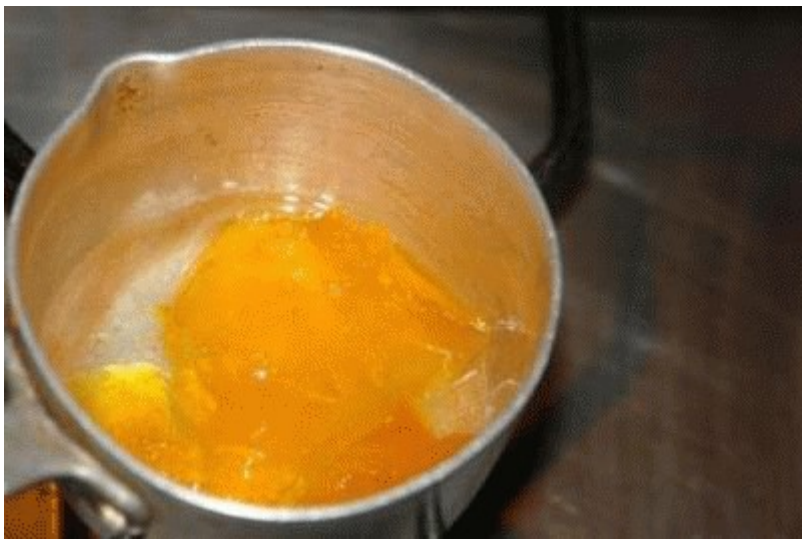
13 E tagliare a dischetti che disporrete sopra la torta, al centro di ogni disco mettete una

mandorla.

Spolverizzate con zucchero semolato e infornate a 180°C per 40 minuti circa.



14 In una casseruola scaldate la marmellata con un goccio d'acqua.



15 Spennellare la torta con la marmellata.



