

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta leggera alle mele

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 2 uova tenute a temperatura ambiente
- 3 mele delizia
- 40 g di burro
- 50 g di yogurt magro
- 90 g di zucchero
- 100 g di farina per dolci
- 30 g di fecola di patate
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci in polvere
- un cucchiaino di granella di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Ammorbidite il burro a temperatura ambiente, mettetelo in una ciotola e montatelo con una frusta elettrica fino a ottenere una crema soffice. Unite le uova, una per una, continuando a mescolare con la frusta. Unite lo yogurt, lo zucchero e infine la farina e la fecola setacciate, alla quale avrete mescolato il lievito. Trasferite la pastella in uno stampo da crostata oppure in una pirofila tonda imburrata e infarinata. Sbucciate le mele,

tagliatele in due ed eliminate il torsolo. Tagliatele a fette con un coltello affilato senza però incidere completamente, lasciando le fette attaccate alla base come in un ventaglio. Allineate le mezze mele nello stampo, spingendo per affondarle nella pastella. Cospargete il tutto con la granella e cuocete nel forno già caldo a 180°, possibilmente con calore ventilato, per 30 minuti. Servite la torta tiepida.