

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Trancetti alle mele e mandorle

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mescolare lo yogurt con lo zucchero e le due uova.



- 2 Incorporare l'olio, la scorza del limone e mescolare.



3 Setacciate la farina con il lievito ed aggiungerla al composto.

Nel mixer tritare gli amaretti, le mandorle ed incorporarli al composto.



4 Aggiungete anche la mela sbucciata e tagliata a dadini ed il latte.



5 Imburrate ed infarinate una teglia quadrata 24x24 cm e versate il composto.

Tagliate a fettine le 3 mele e disponetele sul composto.



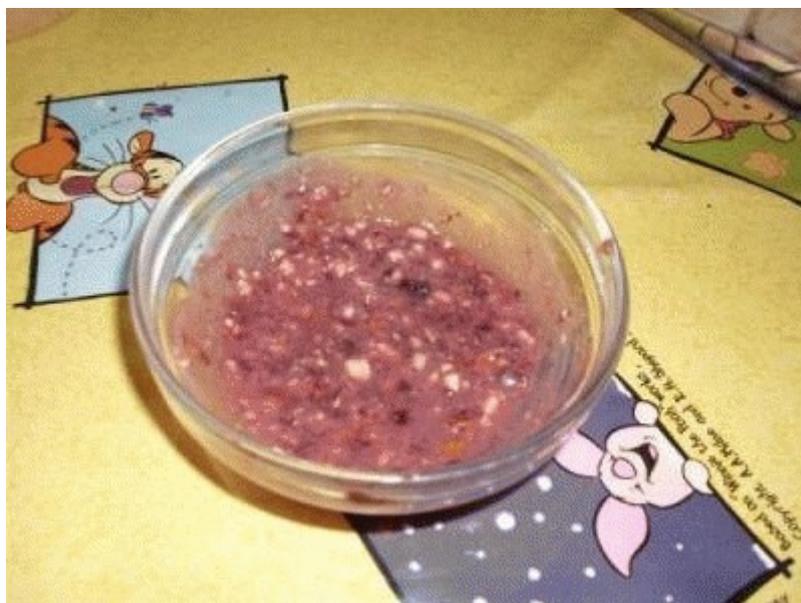
6 Aggiungete le mandorle e gli amaretti tritati.



7 Infornate a 180°C per 55-60 minuti in forno preriscaldato.

Sfornate.

In una ciotola mescolate i due cucchiari di marmellata con le mandorle ed il latte.



8 Spennellate il composto sulla torta tiepida.

Tagliate in trancetti.



