

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ricetta torta di mele e yogurt

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr

ZUCCHERO 200 gr

YOGURT BIANCO NATURALE 125 gr

OLIO DI SEMI 100 ml

MELE 5

UOVA 2

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

VANILLINA 1 bustina

ZUCCHERO DI CANNA 20 gr

Siete alla ricerca di un [dolce](#) goloso e genuino per la vostra colazione? La ricetta torta di mele e yogurt è ciò che fa al caso vostro. Questo dolce soffice e aromatico conquisterà i palati di tutta la famiglia per la sua semplice bontà. Arricchita con gustose mele caramellate e yogurt, questa [torta](#) risulterà piacevolmente umida e profumata al suo interno. Venite a scoprire tutti i segreti per realizzarla a casa.

Guarda la nostra raccolta di [ricette con le mele](#) e le varianti di questo dolce classico:

[torta di mele capovolta](#)

[torta semplice alle mele](#)

[torta di mele e yogurt senza burro](#)

[torta mele e cioccolato](#)

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la ricetta della torta di mele e yogurt prendete 3 mele e sbucciatele, eliminate il torsolo. Tagliate le mele a dadini di 1 cm, mettete le mele tagliate a cubetti in una padella con 50 g di zucchero, mescolate e cuocete a fiamma medio bassa finché lo zucchero non sarà sciolto e non inizierà a caramellare le mele. In una ciotola mettete 150 g di zucchero ed i tuorli, tenete gli albumi da parte, lavorate con le fruste elettriche fino ad avere un composto chiaro e spumoso.





- 2 Unite lo yogurt e riprendete a mescolare finché non sarà ben amalgamato. Setacciate la farina con il lievito e la vanillina, unite il mix secco al composto e mescolate. Aggiungete i cubetti di mela caramellata, mescolate con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto.





- 3** Montate gli albumi a neve ben ferma ed aggiungeteli all'impasto, incorporate il tutto mescolando delicatamente con la spatola per non smontare. Imburrate ed infarinate una teglia da 26 cm e versate al suo interno l'impasto per la torta. Prendete le altre due mele, sbucciatele, eliminate il torsolo e tagliatele a fettine sottili. Usate le fette di mele per decorare la superficie della torta, distribuite lo zucchero di canna in superficie e cuocete in forno già caldo a 180°C per 45 minuti, fate la prova dello stecchino per controllare che sia asciutta altrimenti proseguite la cottura per altri 5 minuti.





CONSIGLIO

Si consiglia di utilizzare uno yogurt fruttato o alla vaniglia per aver un aroma ancora più intenso.

CONSERVAZIONE

La torta di mele e yogurt si conserva per 3 giorni, all'interno di un porta torta, a temperatura ambiente.