

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele e yogurt senza burro

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 45 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La torta di mele e yogurt senza burro è un [dolce casalingo facile e goloso](#), perfetto da gustare a colazione o a merenda. Al posto del burro abbiamo utilizzato un [olio di semi](#) dal gusto delicato che renderà il dolce più genuino e più sano dal punto di vista nutrizionale, senza intaccarne il sapore. Per preparare questa [torta di mele fatta in casa](#), scegli delle mele croccanti e succose come le Golden, segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in casa la tua perfetta torta di mele e yogurt senza burro!

Se ti piacciono [le torte di mele](#), devi provare anche queste ricette:

[Torta di mele semplice](#)

[Torta di mele tedesca](#)

[Torta di mele classica](#)

[Torta di mele al cioccolato](#)

[Torta di mele con yogurt greco](#)

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO 180 gr

FARINA 00 240 gr

YOGURT BIANCO NATURALE 1 vasetto -
125 gr

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 100 ml

UOVA INTERE 3

MELE 3

LIEVITO PER DOLCI 16 gr

SCORZA DI LIMONE 1

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la torta di mele e yogurt senza burro lava e sbuccia le mele, metà a dadini e metà a fette, aggiungi infine il succo di limone e metti da parte.

Nella ciotola della planetaria versa le uova intere, lo zucchero, la scorza del limone e la vaniglia, monta il tutto per 3-4 minuti.



- 2 Nel frattempo, in una ciotola, setaccia e mescola la farina con il lievito per dolci. Imburra e infarina uno stampo del diametro di 22 cm. possibilmente a cerniera.



- 3 Una volta montate le uova, aggiungi poco per volta l'olio, lo yogurt e continua a montare. Con l'aiuto di un cucchiaino, aggiungi poco per volta farina e lievito.



- 4 Quando avrai ottenuto un composto omogeneo, incorpora le mele tagliate a dadini e versa il composto nello stampo imburrato e infarinato. Decora la superficie della torta con le fette di mela messe da parte e inforna il dolce a 180°C per circa 45-50 minuti. A cottura ultimata, sforna il dolce e lascia intiepidire prima di sformarlo e servirlo.

