

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di mele e yogurt senza burro

di: *Mario Marziani*

---

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 leggero senza intaccarne il sapore. Per preparare questa torta scegliete delle mele croccanti e succose come la qualità Golden, ideale per dolci rustici come questo. Guarda le nostre [ricette con le mele](#).

Venite a scoprire altre torte con le mele da preparare in casa:

[Torta di mele](#)

[Torta di mele gustosa](#)

[Torta di mele e cioccolato](#)

## INGREDIENTI

UOVA INTERE 3

ZUCCHERO SEMOLATO 180 gr

SCORZA DI LIMONE 1

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 100 ml

YOGURT BIANCO NATURALE 1 vasetto -  
125 gr

FARINA 00 240 gr

LIEVITO PER DOLCI 16 gr

MELE 3

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la Torta di mele e yogurt senza burro lavare e sbucciare le mele, metà a dadini e metà a fette, aggiungere poi il succo di limone emettere da parte.

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



- 2 Nel frattempo in una ciotola setacciare e mescolare la farina con il lievito per dolci. Imburrare ed infarinare uno stampo del diametro di 22 cm possibilmente a cerniera.



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



- 4 Una volta ottenuto un composto omogeneo, incorporare le mele tagliate a dadini e versare il composto nello stampo imburrato ed infarinato. Decorare la superficie della torta con le fette di mela messe da parte e infornare il dolce a 180° per circa 45-50 minuti. A cottura ultimata, sfornare il dolce e lasciar intiepidire prima di sformarlo e servirlo.

