

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele in friggitrice ad aria

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Scopri la ricetta della torta di mele in friggitrice ad aria, un dolce semplice e delizioso, ideale per la colazione o la merenda di tutta la famiglia. Provala ora, si fa in mezz'ora!

INGREDIENTI PER CUCINARE LA TORTA DI MELE IN FRIGGITRICE AD ARIA

MELE 2

FARINA 00 200 gr

UOVA 2

ZUCCHERO + 4 cucchiari - 140 gr

YOGURT BIANCO 125 gr

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 50 gr

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

SUCCO DI LIMONE

SCORZA DI LIMONE

ZUCCHERO A VELO

COME SI FA LA TORTA DI MELE IN FRIGGITRICE AD ARIA

- 1 Sbuccia le mele e tagliale a fettine sottili. Versa il succo di un limone e aggiungi 2 cucchiari di zucchero, mescola e tieni da parte.





- 2 In una ciotola sguscia le uova, aggiungi lo zucchero e monta fino ad ottenere un composto spumoso.



- 3 Unisci l'olio, e continuando a montare con il frullino aggiungi lo yogurt, la buccia di limone, la farina e il lievito per dolci. In ultimo unisci metà delle mele.





4 Mescola con un leccapentole, versa il composto in una teglia da 18 cm. rivestita di carta

forno. Disponi le restanti fettine di mela a raggiera sulla superficie della torta e spolverizza con altri 2 cucchiaini di zucchero.





5 Cuoci in friggitrice ad aria a 160°C per 20 minuti, poi abbassa la temperatura a 150°C e cuoci per altri 15 minuti. Gira la torta e cuoci a 150°C per altri 10 minuti. Sforma, fai raffreddare e spolverizza con zucchero a velo.



LA TORTA DI MELE IN FRIGGITRICE AD ARIA È UN DOLCE DAVVERO

La torta di mele in friggitrice ad aria è un dolce soffice e veloce, perfetto per chi desidera un dessert delizioso senza accendere il forno. Grazie alla friggitrice ad aria, questa torta si cuoce in meno tempo rispetto alla torta di mele tradizionale, mantenendo tutta la sua morbidezza e il profumo delle mele.

Ideale per una colazione dolce o una merenda golosa, la torta di mele in friggitrice ad aria è semplice da preparare e richiede pochi ingredienti, tutti facilmente reperibili in dispensa.

COME CONSERVARE LA TORTA DI MELE IN FRIGGITRICE AD ARIA

La torta di mele in friggitrice ad aria si conserva perfettamente per 2-3 giorni, mantenendo la sua morbidezza.

Dopo la cottura, lascia raffreddare completamente la torta e conservala in un contenitore ermetico a temperatura ambiente, lontano da fonti di umidità. Se desideri mantenerla ancora più a lungo, puoi conservarla in frigorifero.

Per gustarla al meglio, riscalda leggermente le fette di torta nel microonde o nella friggitrice ad aria per pochi minuti, in modo da ravvivare la morbidezza e il sapore.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per ridurre lo spreco alimentare, puoi utilizzare mele leggermente mature o avanzate per preparare la torta di mele in friggitrice ad aria.

Se ti avanza della torta, puoi trasformarla in un delizioso [dessert al cucchiaio](#), sbriciolandola e alternando strati di torta con [crema pasticcera](#) o yogurt e frutta fresca. Inoltre, la torta avanzata può essere tagliata a cubetti e usata per arricchire una colazione a base di yogurt e muesli.