

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta con mele allo yogurt

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

UOVA 2  
ZUCCHERO 150  
MELE grosse o 4 piccole - 3  
FARINA 250 gr  
BURRO 125 gr  
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1  
LATTE 1 bicchiere  
VASETTO DI YOGURT BIANCO 1  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
VANILLINA 1 bustina  
SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE



- 2 Tagliare le mele a cubetti molto piccoli e bagnarle con del succo di limone per non annerirle.

Tenere da parte qualche fettina per la decorazione.



- 3 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero.



4 Unite il burro sciolto e la scorza grattugiata del limone.



5 Unite lo yogurt e la farina setacciata poca per volta insieme al lievito, alla vanillina ed al sale.



6 Mescolare bene, poi aggiungete il latte ed infine le mele.



7 Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm e versateci il composto.



8 Decorare con le mele avanzate.



9 Infornate per 40 minuti a 180°C.

