

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele e amaretti allo yogurt

di: *Mommo*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



La [torta di mele](#) e amaretti allo yogurt non è la semplice tota di mele, bensì è un dolce ricchissimo grazie all'aggiunta, di amaretti, yogurt ma anche pinoli e liquore Amaretto!

Insomma non è proprio una **torta per bambini**, ma per bambini cresciuti che troveranno in questa versione di torta alla mele, un'evoluzione magari migliorata della classica torta che preparava la nonna o la zia!

Grazie a Mommo che ha voluto condividere questa

sua ricetta con noi.

INGREDIENTI

FARINA 00 375 gr

UOVA 3

YOGURT BIANCO NATURALE vasetto - 1

ZUCCHERO 250 gr

OLIO DI SEMI 125 ml

LIQUORE AMARETTO 1 bicchierino

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

SUCCO DI LIMONE

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

MELE grosse - 3

AMARETTI 20

PINOLI

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate, rimuovete il torsolo ed affettate le mele, quindi trasferitele in una ciotola e cospargetele di succo di limone in modo tale che non si ossidino durante la preparazione della ricetta.



2 Aprite le uova e fatele ricadere nella ciotola dell'impastatrice sulla quale avrete montato la frusta.

Azionate la macchina a velocità media ed iniziate a montare. Lasciate lavorare la planetaria fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



3 Aggiungete, quindi, anche lo yogurt e lasciate montare un altro po'. Nel frattempo setacciate la farina insieme al lievito.



- 4 E' giunto il momento di aggiungere anche lo zucchero nella ciotola dell'impastatrice, azionate la macchina affinché si possa incorporare.



- 5 Ora, cambiate l'accessorio all'impastatrice e montate il gancio a foglia. Aggiungete nella ciotola la farina ed il lievito setacciati e lasciate lavorare la macchina fino a che il composto non risulti omogeneo.



6 Unite, infine, l'olio di semi e l'aroma vaniglia.



7 Sbriciolate gli amaretti pestandoli con un batticarne dopo averli avvolti in un canovaccio pulito e metteteli da parte, serviranno in un passaggio successivo.



- 8 Foderate il fondo di uno stampo con bordi a cerniera con un foglio di carta forno, quindi imburrate ed infarinate tutta la superficie interna dello stampo, compreso il fondo rivestito.

Versate metà della pastella nello stampo e livellatela con una spatola.



- 9 Distribuite sul primo strato di pastella metà degli amaretti sbriciolati, qualche pinolo e metà delle mele affettate e messe da parte.



- 10 A questo punto versate il resto della pastella a coprire le mele e livellate nuovamente. Sistemate le fette di mela rimaste a raggiera sulla torta lasciando lo spazio centrale vuoto. Distribuite nel centro gli amaretti e i pinoli.



11 Infornate il dolce a 190°C con forno statico per 50 minuti, verificate comunque sempre il grado di cottura con la prova stecchino.

Una volta cotta, lasciatele intiepidire, rimuovete lo stampo e trasferitela su di un vassoio.

Servitela quando sarà completamente fredda.





CONSIGLIO