

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele e yogurt

di: *Elisa*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Torta di mele e yogurt: l'ennesima ricetta della torta di mele? No, questa ha in più lo yogurt che conferisce morbidezza ad un dolce perfetto per la colazione come per la merenda...

Finalmente una torta senza ingredienti da pesare!!

Il vostro misurino sarà il vasetto dello yogurt.

INGREDIENTI

YOGURT vasetto - 1

FARINA 00 vasetti - 3

UOVA 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
vasetto - $\frac{3}{4}$

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

MELE RENETTE 3

ZUCCHERO vasetto - $\frac{1}{2}$

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Sbattete molto bene le uova insieme allo zucchero.



2 Aggiungete poco per volta la farina ed il lievito amalgamando senza fare grumi.



- 3** Aggiungete poi al composto il pizzico di sale, l'olio, lo yogurt e le mele tagliate a fettine (2 mele); amalgamate. Non preoccupatevi se il composto sembrerà troppo liquido.





- 4 Versate il tutto in una tortiera (con apertura a cerniera) precedentemente imburrata e infarinata.



5 Disponete a guarnizione l'ultima mela e distribuitevi sopra dello zucchero.



6 Infornate a 200° per 40 minuti. Saggiate la cottura infilando uno stuzzicadente nel centro, se uscirà asciutto la torta sarà pronta. Lasciate raffreddare e servite.

NOTE