

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele e yogurt

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.

Con il suo profumo, il suo sapore, la sua mollica umida vi conquisterà sin dalla prima fetta, anche se ovviamente una fetta soltanto non vi basterà.

Buono, semplice e saporito questo dolce con le mele e lo yogurt conquisterà anche i palati più difficili!

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

E se amate i dolci da colazione di quelli fatti in casa come facevano le nostre nonne, ecco per voi altre ricette di torte semplici:

[torta allo yogurt](#)

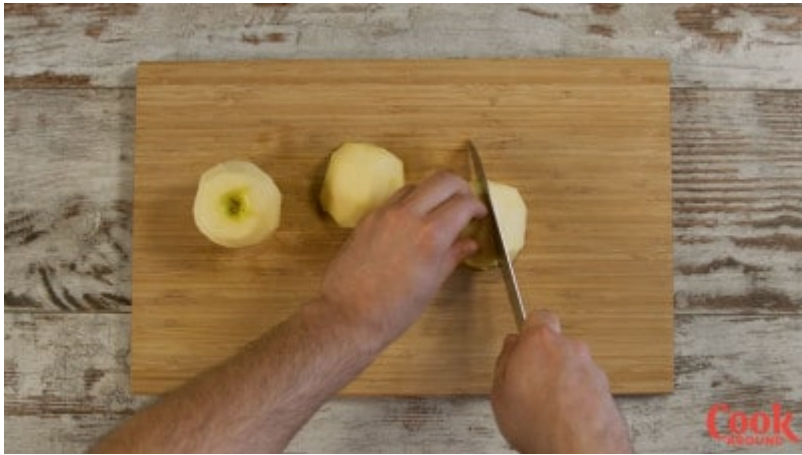
[torta paradiso](#)

[torta margherita](#)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della torta di mele e yogurt, per prima cosa tagliate le mele a pezzetti.









2 Due mele invece lasciatele a fettine.





3 Sbattete molto bene le uova insieme allo zucchero, fino a che il composto non diventi chiaro e spumoso.





- 4 Aggiungete poco per volta la farina ed il lievito amalgamando senza fare grumi. Aggiungete poi al composto il pizzico di sale, l'olio, lo yogurt e le mele tagliate a pezzetti (2 mele) quindi amalgamate. Non preoccupatevi se il composto sembrerà troppo liquido.









5 Impburrate uno stampo da 18 cm tondo a cerniera e ricopritelo con carta da forno oppure infarinata per bene.

Versate il tutto nella tortiera preparata.

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





- 6 Infornate a 200° per 50-60 minuti. Saggiate la cottura infilando uno stuzzicadente nel centro, se uscirà asciutto la torta sarà pronta.



7 Lasciate raffreddare e servite.





NOTE

Quali mele è consigliabile utilizzare?

Cookaround consiglia: le mele renette sono ottime per la cottura, noi abbiamo utilizzato le mele Golden ed il dolce è risultato ugualmente strepitoso.

Quanto tempo si conserva questa torta?

In una campana per dolci si conserva per 4, 5 giorni.