

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

torta di mele soffice con yogurt greco

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 45 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La torta di mele soffice è un classico e burroso dolce della nonna con mele, l'aggiunta dello yogurt greco rende la torta ancora più gustosa e soffice. Chi nella vita non ha mai assaggiato o ha provato a preparare la torta di mele? E' uno dei dolci più amati da grandi e piccini, il suo sapore risveglia sempre ricordi legati a questo magico dolce. Perfetta da sola, è speciale se accompagnata da una buona tazza di tè o di latte caldo.

Guarda la nostra raccolta con le migliori [ricette di mele](#).

Se la tua passione per la torta di mele è grande come

la nostra, prova anche queste altre ricette:

[Torta di mele tedesca](#)

[Torta di mele al cioccolato](#)

[Torta di mele rustica](#)

INGREDIENTI

UOVA INTERE 3

ZUCCHERO SEMOLATO 180 gr

SCORZA DI LIMONE 1

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

BURRO AMMORBIDITO 125 gr

YOGURT GRECO 150 gr

FARINA 00 240 gr

CANNELLA IN POLVERE 1 gr

LIEVITO PER DOLCI 16 gr

MELE 3

PREPARAZIONE

1 Per la realizzazione della torta di mele soffice con yogurt greco comincia col lavare e sbucciare le mele. Tagliale poi a fette, aggiunge il succo di limone e mettere da parte.

In un'altra ciotola setaccia e mescola la farina con il lievito per dolci, la cannella e metti da parte.



2 Nella ciotola della planetaria con l'aiuto del gancio a foglia, lavora a crema il burro con lo zucchero, la scorza del limone e la vaniglia.

Una volta ottenuto un composto omogeneo, incorpora le uova una per volta.



3 Aggiungi lo yogurt greco e mescola.

Aggiungi poco per volta la farina precedentemente mescolata con il lievito e la cannella e con un movimento delicato dal basso verso l'alto amalgama il tutto.



4 Imburra ed infarina uno stampo a cerniera del diametro di 22 centimetri.

Versa nello stampo metà del composto e aggiungi una parte di mele.



- 5** Versa il restante composto e ricopri il tutto con le mele rimaste. Inforna il dolce nel forno preriscaldato in modalità statica a 180°C per circa 45-50 minuti, fai la prova stecchino per controllare la cottura all'interno della torta.

Una volta cotta e lasciata raffreddare, la torta sarà pronta per essere gustata in tutta la sua bontà.



