

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta soffice di mele

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

3 o 4 mele  
160 g di farina  
2 uova  
100 g di ricotta  
100 g di yogurt  
100 g di zucchero  
1/2 bustina di lievito  
60 g di burro  
1 cucchiaino di cannella in polvere  
uvetta.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



2 Sbattere il burro con lo zucchero fino a formare una bella crema.



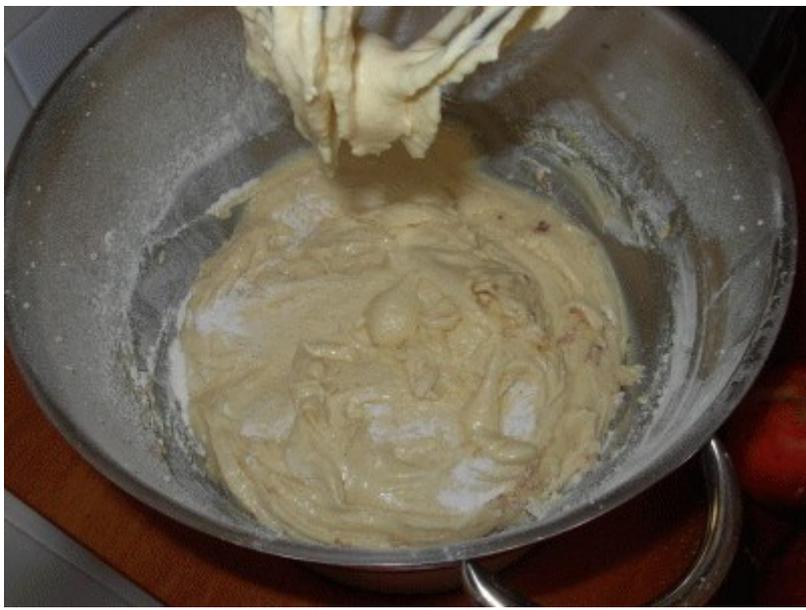
3 Incorporare, una alla volta, le uova.



4 Continuare aggiungendo la ricotta e lo yogurt e mescolare ancora.



5 A questo punto, unire, in sequenza, la cannella e la farina, poca alla volta, senza smettere di mescolare. In ultimo, amalgamare anche il lievito.



6 Il composto è pronto. Non resta che amalgamare le mele e l'uvetta.



7 Utilizzare una tortiera a cerniera, dopo averla imburrata ed infarinata.

Versare il composto nella tortiera ed infornare a 180°C per 40 minuti circa, regolandosi con il colore della torta.



8 Ecco il risultato:

