

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortine alla mela

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 3 mele golden o renetta
- 1 limone non trattato
- 2 uova
- 5 cucchiaini zucchero in canna
- 3 cucchiaini colmi di farina
- 4 cucchiaini di yogurt
- 2 cucchiaini olio di oliva
- 1 cucchiaino lievito in polvere
- un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a fettine sottilissime; lavate il limone e grattugiatene la buccia, poi spremetelo e versate il succo sulle fettine di mela in modo che non anneriscano. In una terrina, sbattete le uova con 3 cucchiaini di zucchero, poi incorporatevi la farina, lo yogurt, l'olio, il lievito, il sale e la buccia di limone. Foderate con

carta forno 4 stampini rotondi del diametro di 8 cm. Suddividetevi le fettine di mela, versatevi il composto preparato, spolverizzate con 2 cucchiari di zucchero e cuocete in forno già caldo per 20 minuti circa. Sfornate le tortine e lasciate raffreddare su una gratella per dolci. Confezione: avvolgete ogni tortina in un foglietto di carta oleata e legatela con un filo di rafia.