

# Torta yogurt e mele



Soffice e profumata, questa torta yogurt e mele è perfetta per iniziare bene la giornata. Una versione più leggera rispetto alla classica torta di mele, senza burro e con poco zucchero. Ecco a voi la ricetta.

## Ingredienti

2 uova

300 g di farina

250 g di yogurt bianco

80 g di zucchero di canna

1 bustina di lievito

2 mele

1 limone

80 g di olio di semi di arachide

zucchero di canna integrale da spargere sopra

Per prima cosa setacciare la farina con il lievito e tenerla da parte.

Sbucciare le mele e tagliarle a fettine sottili. Bagnarle con il succo del limone per non farle annerire.

Dosare lo yogurt e l'olio.



Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un impasto leggero e spumoso. Con l'aiuto di una planetaria basteranno pochi minuti.



Aggiungere l'olio e lo yogurt mescolando delicatamente per non smontare l'impasto. Un cucchiaino alla volta la farina setacciata con il lievito, e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versare metà dell'impasto in una teglia precedentemente imburrata o ricoperta con un foglio di carta da forno e coprire con uno strato di mele.



**Versare il rimanente impasto nella teglia e adagiare sopra le fettine di mele cercando di metterle vicine in modo da coprire tutta la superficie.**

**Prima di informare cospargere sulla torta un po' di zucchero di canna integrale che durante la cottura darà un tocco di colore ambrato.**



**Informare a 180° per circa 35 minuti. Prima di togliere la torta dal forno, verificare la cottura con lo stecchino.**

Consiglio: se vi piace una torta più ricca di mele, aggiungete un'altra mela tagliata a dadini direttamente nell'impasto, dopo aver aggiunto la farina.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

