

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](#)

