

Torta di mele allo yogurt



Un dolce davvero delizioso nella sua semplicità, nella nostra versione reso ancora più delicato dall'aggiunta dello yogurt. Un consiglio: lava la mela e lascia la buccia, darà più sapore e più colore alla torta.



PORZIONI
8



PREPARAZIONE
20 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE



COTTURA
75 MINUTI

**CALORIE RISPARMIATE CON DIETE.TIC AL POSTO DELLO ZUCCHERO =
TOTALE 1010 KCAL / 126 KCAL PER PORZIONE**

INGREDIENTI

- 3 uova
- 1 vasetto di yogurt al naturale da 125 ml
- 76 gocce di Diete.Tic o 38 maxi gocce (confezione spray)
- 3 vasetti di farina 00
- 1 vasetto di olio di semi
- 1 bustina di lievito per dolci (16 g)
- la scorza grattugiata di 1 limone
- 1 pizzico di cannella
- 1 mela Red Delicious
- un pizzico di sale

STEPS



1.

Trasferite il contenuto di 1 vasetto di yogurt in una ciotolina, poi lavatelo, asciugatelo e impiegate lo per misurare gli altri ingredienti. Montate le uova con Diete.Tic con una frusta o con uno sbattitore elettrico fino a ottenere un composto spumoso.



2.

Unite lo yogurt continuando a mescolare per amalgamare.



3.

Unite l'olio a filo incorporandolo all'impasto. Aggiungete la scorza di limone grattugiata, la cannella, il sale e la farina setacciata con il lievito.



4.

Trasferite il composto all'interno di uno stampo a cerniera da 20 cm di diametro imburato e infarinato. Distribuitevi sopra le fettine di mela tagliate sottile in modo da ricoprire la superficie. Cuocete nel forno già caldo a 170°C per 60-75 minuti circa. Lasciate intiepidire la torta, sformatela su un piatto e servite.