

TORTA DI MELE

INGREDIENTI:

- n. 1 vasetto di yogurt naturale magro
- gr. 600 mele (golden o renette)
- n. 3 uova
- gr. 200 zucchero
- gr. 70 margarina o burro morbido
- gr. 150 farina Mix C (Schar)
- gr. 50 mandorle tostate o nocciole
- --- scorza di un limone
- n. 1 bustina di lievito per dolci
- --- pizzico di sale

PREPARAZIONE:

Lavare, pelare, tagliare a fettine sottili le mele ed immergerle nel cognac, in cui è stato sciolto dello zucchero (3 cucchiaini circa), per un'ora. Tritare nel frattempo le mandorle, dopo averle tostate, e unire tutti gli ingredienti tranne il lievito, che va aggiunto quando il composto è ben amalgamato. Versare l'impasto in una tortiera del diametro di cm. 26, mettere nell'impasto le mele dopo averle fatte scolare ben bene. Disporre le ultime mele in modo regolare, cuocere in forno caldo a 180°C per un'ora.