



Torta di mele e nocciole - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

torta - frutta

Torta di mele e nocciole

Ingredienti:

500/600g di mele golden

50 g di nocciole

200 g di zucchero

200 g di farina

3 uova

1 vasetto di yogurt bianco

70 g di burro morbido

1 bustina di lievito

la buccia grattugiata e il succo di un limone

Procedimento:

pelare e affettare le mele, bagnarle col succo di un limone e mettere da parte.

Tritare le nocciole e metterle da parte insieme alla buccia grattugiata del limone.

Lavorare lo zucchero con le uova ed aggiungere, sempre lavorando, lo yogurt, il burro, la farina, le nocciole e la buccia del limone.

Una volta incorporati tutti gli ingredienti aggiungere il lievito e mescolare con movimento dal basso verso l'alto.

Versare metà del composto in un tegame (26 cm), imburato e infarinato, ricoprire l'impasto con uno strato di mele versare il restante composto e terminare con uno strato di mele.

Cuocere in forno caldo a 180° per 50 minuti.

Lasciare raffreddare, sformare e spolverizzare di zucchero a velo.

Copiata dal ricettario di Suor Germana.

