



Microonde: Torta di mele - [Visualizza sul sito di padellina](#)

Ricette per il microonde - Dolci - mele

2 uova intere  
1 pizzico di sale  
120 gr. zucchero (si può aumentare la dose a piacere)  
1 yogurt bianco (125 gr.)  
30 - 40 gr. latte  
100 gr. olio di semi (mais)  
200 gr. farina  
1 bustina lievito in polvere

Montare le uova con lo zucchero e poi aggiungere gli altri ingredienti seguendo l'elenco. Versare nel piatto crisp imburrito e passato con il pangrattato. Cuocere con la funzione crisp per 14 min. e poi SENZA APRIRE il forno lasciar riposare per altri 5 min. nel forno spento.



Immagine presa dal sito [ecucinando.it](#)