



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

torta - mele - MO - microonde - crisp

Questa ricetta viene perfetta in un forno Whirpool con la funzione crisp.

Ingredienti:

2 uova intere

120 gr. zucchero

1 pizzico sale

80-90 gr. olio di semi

150 gr. yogurt bianco oppure 125 gr. yogurt bianco e 30 gr. latte

aromi a piacere

200 gr. farina setacciata con

1 bustina di lievito in polvere normale

3 mele circa

Montare le uova con lo zucchero e il sale, poi aggiungere gradatamente e sempre sbattendo tutti gli altri ingredienti, per ultimo la farina. Quando mettete l'olio vi consiglio di pesarlo prima in un bricchetto o in una lattiera e versarlo nell'impasto lentamente, tutto funziona come la maionese fatta a mano, è pur sempre un'emulsione di uova e olio, anche se dolce. Versare tutto l'impasto nella teglia crisp bassa di diametro interno 30 cm imburata e infarinata e disporre sopra le fettine di mele.

Cuocere con funzione crisp per 14 minuti, spegnere e senza aprire il forno far riposare altri 5 minuti esatti.





Variante:  
prugne, albicocche e pesche

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it