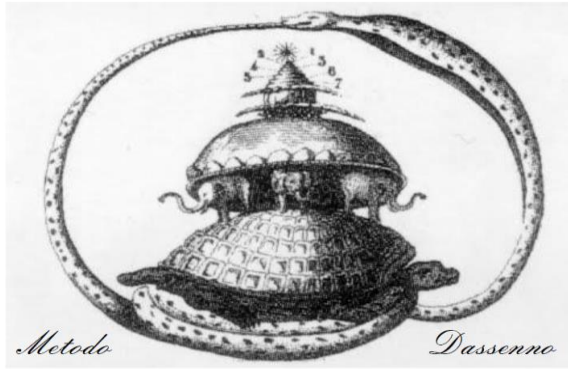




Torta di Mele

Grattugiare la buccia di un limone bio.

Spremere il succo del limone bio.

Pelare 3 mele tipo Golden e tagliarle a fettine molto fini.

Mettere le fettine di mele in una terrina, versare sopra il succo di limone, aggiungere un cucchiaino di zucchero di canna bio e mescolare bene.

Mettere in una boule 50 grammi di burro morbido e 70 grammi di zucchero di canna bio.

Montare il burro con lo zucchero con le fruste elettriche.

Aggiungere un uovo alla volta, per un totale di tre uova intere, montando bene il composto con le fruste di mano in mano.

Mescolare in una ciotola 120 grammi di frumina bio o fecola bio, 100 grammi di farina 00 bio, un pizzico di sale e tre quarti di una bustina di lievito per dolci.

Aggiungere un po' alla volta, le farine setacciate nella boule dove avete montato le uova con lo zucchero e il burro, mescolando bene.

Aggiungere, sempre mescolando, uno yogurt bio intero bianco alla vaniglia, la buccia del limone che avevate precedentemente grattugiato e una decina di mandorle tritate non troppo fini.

Aggiungere le mele (tenete da parte qualche fettina di mela) e mescolare delicatamente.

Imburrare e infarinare una teglia per ciambella con il buco diametro 24cm e mettere sul fondo qualche fettina di mela.

Versare il preparato nella teglia e mettere a cuocere in forno statico preriscaldato, a 170/180 gradi per 45/50 minuti.

Prima di spegnere controllare il composto uno stuzzicadenti, deve risultare asciutto.

Lasciare raffreddare.