



Torta di mele e mandorle - [Visualizza sul sito di Happy fairy](#)

dolce - dessert - frutta fresca - frutta secca

Ingredienti:

2 uova  
100 g di zucchero  
125 g di yogurt naturale  
essenza di vaniglia  
100 g di farina bianca  
100 g di farina integrale  
1 bustina di lievito in polvere  
sale  
4 mele golden delicious  
zucchero di canna integrale  
60 g di mandorle sfilettate

Lavorate le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo e spumoso. Incorporate lo yogurt ed alcune gocce di essenza di vaniglia.

Aggiungete le due farine setacciate, il lievito ed il sale. Miscelate tutto.

Sbucciate le mele e tagliatele a fettine sottili. Unite all'impasto poco più di metà delle mele.

Imburrate uno stampo rotondo con bordo a cerniera del diametro di 23 cm, versatevi l'impasto disponete sulla superficie le restanti mele. Spolverizzate con lo zucchero di canna, ricoprite con le mandorle sfilettate ed infornate a 180° per 50 min. ca.

Al termine sfornate la torta e lasciate raffreddare completamente prima di servire!

P.S.: lo ho messo vaniglia in polvere e, dato che non avevo la farina integrale, ho messo 150 g di farina "00" e 50 g di fecola....E' leggerissima!!!!

