

Torta di mele con Yogurt

Ingredienti

Usare il vasetto dello yogurt come misura

1 yogurt

2 vasetti di zucchero

1 vasetto di olio di mais

3 vasetti di farina

1 uovo

La buccia di un limone grattugiata

1 bustina di lievito per dolci

2 mele

Esecuzione

Tagliare a fettine le mele e cospargerle con Rhum. Rigirarle con delicatezza e lasciarle riposare per un'oretta.

Mescolare come da routine gli ingredienti.

Distribuire un po' d'olio e un po' di farina in una teglia di 28 cm e versarvi il composto.

Sistemare le mele a raggiera e cospargerle con un po' di zucchero di canna.

Infornare a 180 gradi per quaranta minuti circa.

Che delizia!

