

Torta di mele e amaretti

Ingredienti

Usare il vasetto dello yogurt come misura

1 yogurt

2 vasetti di zucchero

1 vasetto di olio

3 vasetti di farina

3 uova

1 bicchierino di limoncello

1 bustina di vaniglia (io uso le stecche: sono più profumate)

1 bustina di lievito per dolci

800 gr. circa di mele

20 amaretti frullati

50 gr di mandorle macinate grossolanamente.

Esecuzione

Tagliare a fettine le mele e cospargerle con il limoncello e con due cucchiaini di zucchero. Rigirarle con delicatezza e lasciarle riposare per un'oretta.

Mescolare: uova, zucchero, yogurt, olio, vaniglia, farina, lievito.

Mescolare come da routine.

Distribuire un po' d'olio e un po' di farina in una teglia di 30 cm e versarvi metà del composto.

Sistemare metà delle mele a raggiera e distribuire sopra metà degli amaretti e metà delle mandorle.

Versare sopra il composto rimasto e distribuire a raggiera le altre mele con amaretti e mandorle.

Bagnare la superficie con un po' del liquido rimasto nella ciotola dove abbiamo lasciato a riposare le mele.

Infornare a 180 gradi per 45 minuti circa.

Che delizia!

