

Torta di mele

con farina di farro integrale

Ingredienti

3 uova
200 g di FARINA di FARRO integrale
150 g di FARINA di FRUMENTO TENERO “Tipo 1”
150 g di zucchero semolato 50 g di zucchero di canna
100 g di burro 125 g di yogurt bianco
20 g di olio extra vergine d’ oliva
125 g di latte
½ limone spremuto
1 bustina di vanillina
16 g di lievito per dolci
2 mele “Golden”
Gocce di cioccolato

Preparazione

In una terrina montare il burro insieme allo zucchero semolato fino ad ottenere un composto spumoso poi, continuando a frullare, unire le uova 1 alla volta, lo yogurt, l’olio e il latte. Aggiungere la farina, il limone e la vanillina. Amalgamare tutti gli ingredienti ed unire il lievito.

Sbucciare le mele, tagliarle a cubetti non troppo grandi, bagnarle con limone spremuto e cospargerle con zucchero di canna.

Ungere una tortiera di circa 28 – 30 cm e versarvi metà dell’impasto, cospargere con gocce di cioccolato e ricoprire con l’impasto rimanente. Distribuire in superficie le mele.

Cuocere in forno preriscaldato a 180°/200° per circa 50 minuti.

