

## Torta di mele con farina INFIBRA+

### Ingredienti

200 g Farina INFIBRA+  
200 g zucchero  
70 g burro  
3 uova  
4 mele  
1 vasetto di yogurt bianco  
succo di 1 limone  
un pizzico di sale  
1 bustina di lievito per dolci

Sbucciare le mele e tagliarle a pezzetti. Irrorare col succo di limone. Lavorare lo zucchero con le uova, aggiungere la farina, lo yogurt, il burro ed infine il lievito. Versare metà impasto in una tortiera (diametro 26 cm circa) precedentemente imburrata ed infarinata, stendere uno strato di pezzetti di mele, aggiungere il restante impasto e terminare con le mele rimaste. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 40-50 minuti.

*Nota: servire fredda o tiepida con una spolverata di zucchero a velo a piacere.*

