

## Torta di mele e yogurt con farina INFIBRA TIPO 1 W210

### Ingredienti

300 g Farina INFIBRA TIPO 1 W210  
150 g zucchero  
100 ml olio di semi  
3 uova  
2 mele  
1 vasetto di yogurt bianco (circa 160 g)  
succo di 1 limone  
un pizzico di sale  
1 bustina di lievito per dolci

Sbucciare le mele e tagliarle una a pezzetti e una a fettine. Irrorare col succo di limone. Lavorare lo zucchero con le uova, aggiungere la farina, lo yogurt, l'olio, la mela a pezzetti ed infine il lievito. Versare l'impasto in una tortiera (diametro 26 cm circa) precedentemente imburrata ed infarinata, stendere le fettine di mele. 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.*

