

## Tortine di mele con crema di yogurt



### Ingredienti

- 200 g farina
- 40 g Olio Cuore
- 2 uova
- 7 g lievito
- crema di yogurt
- 150 g yogurt naturale
- 80 g zucchero
- 60 g yogurt naturale
- 230 mele sbucciate
- 2 pizzichi sale
- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 299.50 Kcal**
- **Grassi: 10.5 g**

---

## Preparazione

- Montare le uova con lo zucchero.



- Unire a cucchiainate lo yogurt a temperatura ambiente.
- Setacciare sul composto la farina con il lievito e il sale.



- Incorporare l'Olio Cuore.



- Completare l'impasto con le mele tagliate a cubetti.
- Distribuire la massa nello stampo a impronte di Ø 5,5 cm, unte e infarinate e infornare a 175° per 20/22 min.
- Quando le tortine saranno cotte, sformare, attendere qualche min, poi sformare.
- Crema di yogurt: dal baccello di vaniglia raschiare i semi.



- Unire la vaniglia al miele, miscelare e versare nello yogurt.
- Mescolare per rendere omogeneo il composto.
- Servire le tortine con la crema allo yogurt.



---

La ricetta è stata preparata con:



**Olio di Mais**



**Sale Iposodico**