



BIOSÜDTIROL



L'agricoltrice biologica Evi propone: Tortina di Nonna Mitzi.

Tempo di preparazione: 1 ora e 15 minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti (15 persone)

- 2 mele Story Inored
- 1 ½ vasetto da yogurt di zucchero
- 1 vasetto di olio di colza
- 3 uova
- 1 vasetto di yogurt naturale
- 3 ½ vasetti di farina
- ¾ di bustina di lievito in polvere

Preparazione

Sbattere lo zucchero con l'olio e lo yogurt naturale fino a che si presenti spumoso. Aggiungere uno alla volta i tuorli, lavorando continuamente. Setacciare la farina e aggiungervi il lievito in polvere, quindi montare gli albumi a neve ferma. Aggiungere la farina con il lievito e gli albumi montati al composto di tuorli. Versare il composto negli stampi e disporvi sopra gli spicchi di mela. Cuocere i tortini a 160 gradi per circa 50 minuti. Distribuirvi sopra lo zucchero a velo e servire con un sorriso.

Il suggerimento di Evi



BIOSÜDTIROL

A seconda dei gusti e della stagione, è possibile arricchire i tortini con noci, mandorle, fiocchi di cioccolato o cannella.
Buon appetito!