



BIOSÜDTIROL

L'agricoltrice biologica Evi propone: Tortina di Nonna Mitzi

Preparazione: 1 ora e 15 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti (per 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 la tortina a 160 gradi per circa 50 minuti. Distribuirli sopra lo zucchero a velo e servire con un sorriso.

Il suggerimento di Evi

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