

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## La torta di mele di nonna Fra

Staff · Tuesday, March 5th, 2013

### ingredienti:

- 100 gr di zucchero
- 2 mele
- 50 gr di burro
- 200 gr di farina (oppure 150 gr di farina e 50 gr di fecola di patate)
- una bustina di vanillina
- una bustina di lievito
- un vasetto di yogurt
- 2 uova

### Preparazione:

Bisogna, lavorare il burro sciolto con lo zucchero e le uova; poi si aggiunge lo yogurt; si unisce infine la farina gradualmente e per ultimo la vanillina e il lievito; si mette l'impasto nella teglia precedentemente imburrata e infarinata e sopra le mele tagliate a mezza luna; poi sopra una spolverata di zucchero e gocce di cioccolato cuocere per 25/30 minuti a 180 gradi.

This entry was posted on Tuesday, March 5th, 2013 at 10:50 am and is filed under [Dolci](#), [Piatti](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.