



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002607 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 08 Nov 2018 alle ore 10:42**

**da GIUSEPPINA SANTAGATA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Morbidezza di mele

Che autunno sarebbe senza una bella gustosa e...morbida torta di mele? La mia Morbidezza di mele è composta da due dischi di "frolla morbida" i quali racchiudono una deliziosa farcitura di mele ed uvetta (se piace). Questa torta è resa ancora più morbida dalla presenza di yogurth bianco nell'impasto.

Tempo di preparazione: 45 minuti

### Ingredienti per 10 persone

farina debole 500 g  
zucchero 200 g  
burro morbido 150 g  
n. 1 uovo  
125 g di yogurth bianco  
n. 1 bustina di lievito per dolci  
un pizzico di sale  
n.4-5 mele grandi (a secondo il vostro gusto)  
100 g di uvetta ammorbidita  
burro q.b. per ungere la padella.

### Prodotti utilizzati

Tanto amore...

### Strumenti di cottura

Ciotola per impastare o planetaria se non si vuole lavorare a mano, mattarello, carta forno, teglia, padella, forno .

### Preparazione

Prima di tutto bisogna mondare le mele, tagliarle a fettine abbastanza sottili e metterle in padella con una noce di burro e metà dello zucchero facendole ammorbidire, dopo unire le uvette precedentemente ammorbidite, mescolare e lasciar riposare. Nel frattempo predisporre la farina in una ciotola con metà dello zucchero ed inserire man mano tutti gli ingredienti. Impastare finchè non diventa tutt'uno. Prendere l'impasto, dividerlo a metà, stendere una metà ed inserirlo in una teglia del diametro di 26 o 28 cm. Stendere le mele sul primo disco, stendere l'altra metà di pasta e ricoprire il tutto infornare a 180° per 30 minuti. Il dolce va sformato una volta freddo e gustato con una spolverata di zucchero a velo se gradita!