

Tortini di mele con yogurt in vasetto

16 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

500 g mele tagliata a cubetti
50 g zucchero
50 ml succo di limone
cannella in polvere
1 confezione di Preparato per
Torta di Mele
2 uova
125 g yogurt
1 confezione di cameo Anacardi
e Arachidi ricoperti di Miele&Sale
tritato
Zucchero al Velo PANEANGELI

- 1 Cuoci i cubetti di mela con lo zucchero, il succo di limone in una padella per 3 minuti circa, profuma a piacere con la cannella in polvere e lascia intiepidire.
- 2 Versa nella terrina la miscela contenuta nella busta, aggiungi le uova e lo yogurt. Lavora con lo sbattitore elettrico per circa 3 minuti fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea, alla fine incorpora i cubetti di mela cotti.
- 3 Suddividi l'impasto in 12 vasetti di vetro (capienza 150 ml) e cospargili con il miele e sale tritato.
- 4 Cuoci sul ripiano medio (alto del forno a gas) del forno preriscaldato (forno elettrico: 180°C, forno ventilato: 170°C, forno a gas: 180°C) per 23 minuti circa.
- 5 Spolverizza i tortini raffreddati con zucchero al velo .
- 6 Conserva il prodotto pronto per il consumo in frigorifero.