



## POUND CAKE ALLO YOGURT CON NUTELLA® E MELE

Cake / Mini cake | VEGETARIANO | COLAZIONE | MERENDA | EVENTI SPECIALI

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Per 10 persone - 150 g di Nutella

### CUBETTI DI MELA

- 1 mela renetta (circa 200 g)
- 50 g di acqua + 50 g di zucchero + alcune gocce di succo di limone

### TORTA

- 125 g di burro (a temperatura ambiente)
- 140 g di zucchero semolato
- 1,25 g di sale
- 100 g di uova (a temperatura ambiente)
- 100 g di farina di grano tenero comune
- 100 g di farina di mandorle
- 5 g di lievito in polvere

- 63 g di farina di riso
- 60 g di yogurt greco + 2 gocce di succo di limone
- 23 g di panna

## PREPARAZIONE DELLO SCIROPPO

Portate l'acqua a ebollizione con lo zucchero. Lasciate raffreddare, quindi aggiungete il limone.

Sbucciate le mele e tagliatele a cubetti. Mettetele nello sciroppo e lasciatele in frigorifero.

## PREPARAZIONE

Sbattete bene il burro con lo zucchero e il sale. Aggiungete gradualmente l'uovo, le farine setacciate, il lievito, lo yogurt e la panna.

Versate la miscela in stampi monoporzionati da 60 g (imburrrati e cosparsi di farina) e infornate a 175 °C per circa 20/25 minuti.

Lasciate raffreddare completamente, quindi con un tagliapasta cilindrico praticate un piccolo foro nel mezzo.

Mettete un po' di Nutella e alcuni cubetti di mela nel foro, quindi coprite con il pezzo di torta tolto in precedenza.