

Tortine mela e cannella



Ingredienti:

1 mela
succo di 1 limone
1 uovo + 1 tuorlo
80 g zucchero
70 ml olio semi
25 g farina di mandorle
50 g farina grano saraceno
1/2 bustina lievito per dolci

Sbuccia la mela, elimina il torsolo e taglia a piccoli pezzettini, circa 1/2 centimetro. Metti a marinare con il succo di un limone e cannella. Lascia riposare almeno 20-30 minuti.

Monta l'uovo ed il tuorlo con un pizzico di sale e lo zucchero finché diventano chiare e schiumose. Aggiungi l'olio di semi aromatizzato alla buccia grattugiata del limone, la farina di mandorle, la farina di grano saraceno (in alternativa 75 g farina 00) ed lievito per i dolci. Amalgama bene il tutto poi unisci i cubetti di mela marinati.

Distribuisci l'impasto negli stampini da muffin riempiendo per 3/4. Metti i stampini sulla teglia e cuoci nel kit forno con MCSD sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, fiamma media 7 minuti, spento in auto cottura 8 minuti.

Eliza Sestov