per una fresca colazione ci voleva una tortina fresca e leggera. ecco fatto:

ingredienti
200 g di farina 00
1/2 bustina di lievito
1 uovo
1/2 cucchiaino di cannella in polvere
75 g di zucchero di canna
1 bicchierino di olio di semi
1/2 bicchierino di brandy
5 cucchiai da tavola di yogurt bianco
1 mela
1 pesca
1 cucchiaio di marmellata di limoni

preparazione
mescoliamo olio e zucchero e marmellata. appena avremo ottenuto una crema omogenea aggiungiamo l'uovo e mescoliamo ancora. uniamo poi la farina e l'impasto sarà duro e si sgretolerà, aggiungiamo quindi il brandy, la cannella e 3 cucchiaiate di yogurt. mescoliamo e l'impasto sarà ammorbidito. poi in un angolo del recipiente mettiamo le altre 2 cucchiaiate di

yogurt dove metteremo il lievito in polvere.
intanto accendiamo il forno e ungiamo e infariniamo la teglia (una piccola, tonda o rettangolare).
sbucciamo e tagliamo sia la mela che la pesca a spicchi.
finiamo intanto di mescolare tutto l'impasto, lievito compreso e poi versiamolo nella teglia.
conficchiamo poi i nostri pezzetti di frutta nell'impasto verticalmente in modo che una piccola parte di ogni fettina resti fuori dall'impasto.
inforniamo a fuoco medio per circa 25 minuti.