



### **ingredienti**

200 g di farina "00"  
1 bicchierino di olio di semi  
1/2 bustina di lievito  
2 cucchiaini di marmellata di limoni  
90 g di zucchero di canna  
1 uovo  
2 dita di latte  
1 sorso di brandy  
1 mela

### **preparazione**

mescoliamo zucchero, olio e marmellata, aggiungiamo poi l'uovo e dopo la farina. una spruzzatina di brandy e mescoliamo ancora. poi il latte in un angolino su cui versiamo il lievito. intanto unghiamo e infariniamo una piccola teglia e accendiamo il forno. continuiamo a mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo, poi versiamolo nella piccola teglia e poi sbucciamo e tagliamo a spicchi la mela e posizioniamo gli spicchi come nella foto. inforniamo per circa 20, 25 minuti e poi, dopo la prova dello stecchino sforniamo e lasciamo intiepidire a temperatura ambiente prima di servire.

buona per la colazione, gusto un po' aspro (dipende dalla marmellata) ma in forte contrasto con il dolce e soffice della torta. da provare!