



### **Ingredienti**

2 mele deliziose  
300 g di farina 00  
1 bustina di lievito per dolci  
90 g di zucchero di canna  
200 ml di latte  
1 tazza di olio di semi  
50 g di granella di nocciole  
1 uovo

### **Preparazione**

In una ciotola mescoliamo assieme zucchero, olio e uovo. Aggiungiamo poi la farina e mescoliamo. Poi il latte e il lievito. Intanto accendiamo il forno e versiamo nello stampo unto e infarinato, il nostro impasto. Poi sbucciamo le mele e tagliamo a spicchi e inseriamoli

verticalmente nell'impasto, e poi spolveriamo con la granella di nocciole.  
Inforniamo per circa 20-25 minuti a fuoco medio e dopo la prova dello stecchino sforniamo.  
Lasciamo intiepidire a temperatura ambiente prima di togliere dallo stampo.

Un'idea dolce e leggera per la colazione, un buon motivo per una merenda diversa.