Ingredienti
4 mele delicious
1 bicchiere d'acqua
1 pizzico di cannella in polvere
100 g di farina
95 g di zucchero di canna
80 g di margarina di soia (appena uscita dal frigo)

Preparazione
Sbucciamo le mele e tagliamole prima a spicchi e poi a dadini, mettiamole in un tegame con un cucchiaio di zucchero di canna, un bicchiere d'acqua e un pizzico di cannella. Lasciamo cuocere per 15 minuti e poi scoliamole e distribuiamole con l'aiuto di un cucchiaio da tavola sul fondo degli stampi per muffin.

Poi in una ciotola di vetro o ceramica mettiamo la margarina a pezzettoni (solidi), la farina e lo zucchero restante (circa 80 g) e mescoliamo grossolanamente con una forchetta.

ATTENZIONE il risultato non deve essere compatto e omogeneo, ma deve formare dei "molliconi", "pezzettoni" misti di farina, zucchero e margarina. Versiamoli sulle mele che abbiamo messo dentro gli stampini e inforniamo per 15-20 minuti a temperatura moderata.

Ottimi, una volta raffreddati, da mangiare anche direttamente dagli stampini.

Perfetti come dessert dopo-pasto o per una merenda fugace, delicata e gustosa.