questa è la ricetta di una torta piccolina, per single, o per piccoli consumatori.

ingredienti
60 g di zucchero di canna
2 cucchiaiate di marmellata di limoni o di arance
1 bicchierino di olio di semi
1 uovo
200 g di farina
1 dito di brandy
due dita di latte
1/2 bustina di lievito per dolci
1 mela tagliata a spicchi sottili

preparazione

in una ciotola mescolare zucchero e olio di semi con uno sbattitore elettrico. aggiungere la marmellata sempre mescolando, e poi l'uovo. unire la farina e mescolare. ammorbidire poi l'impasto con un po' di brandy e un po' di latte fino a raggiungere un impasto denso e omogeneo. aggiungere il lievito e mescolare.

ungere con della margarina (evitiamo il burro và) su una piccola teglia (media non proprio piccola) e poi far appiccicare sopra l'unto della margarina della farina.
versare l'impasto della torta e posizionare le fettine di mela in verticale dentro l'impasto.
infornare nel forno preriscaldato a fuoco medio-basso per circa 20 minuti (o in base alle funzionalità del proprio forno) fino a quando la superficie della torta non risulterà dorata e avrà superato la prova dello stecchino!

tirarla quindi fuori dal forno, lasciare riposare per almeno mezz'ora e quindi togliere dalla teglia.
ideale per la colazione accompagnata da yogurt e caffé, perfetta per una merenda leggera e gustosa.
si accompagna bene con della panna montata, o crema chantilly al cucchiaio, té o tisane fruttati, caffé, liquori dolci come il mirto.