



Ingredienti

300 g di farina 00
1 bustina di lievito per dolci
30 g di mandorle tritate
1 uovo
2 mele sbucciate e tagliate a fettine
120 g di zucchero di canna
4 cucchiaini di yogurt bianco
1 bicchierino di olio di semi
1 bicchierino di vermouth

Preparazione

In una ciotola ampia mescoliamo zucchero, olio e uovo fino ad ottenere una crema. Aggiungiamo poi la farina e il vermouth. Mescoliamo sempre con uno sbattitore elettrico, aggiungendo le mandorle, e infine in un angolo versare lo yogurt e il lievito nello stesso angolo e dopo qualche istante continuiamo ad impastare finché il lievito non sarà ben distribuito per tutto l'impasto.

Ungiamo e infariniamo uno stampo per ciambellone dove verteremo il nostro impasto. Conficchiamo poi le fettine di mele in verticale, spolveriamo la superficie con un po' di zucchero di canna e inforniamo per circa 25-30 minuti controllando di tanto in tanto che sia tutto ok.

Facciamo poi la prova dello stecchino, e sforniamolo, e prima di servirlo lasciamolo intiepidire. Ottimo per la merenda, ideale per una colazione nutriente, leggera e naturale.