



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.