



Questa ricetta è una soluzione rapida, non troppo cicciona, gustosa e perfetta sia per gli ospiti che arrivano all'improvviso, sia per creare al volo una merenda speciale.

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)
50 g di mandorle tritate

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 poniamole in una teglia di metallo o in una pirofila da

forno. Mentre le nostre mele aromatizzate si intiepidiscono, in una ciotola di vetro o ceramica mettiamo la margarina a pezzettoni (solidi), le mandorle, 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, mandorle, zucchero e margarina. Versiamoli sulle mele e inforniamo per 15-20 minuti a temperatura moderata.

Poi sforniamo, lasciamo riposare qualche istante e poi serviamo.

È o non è una delizia? E pensate che è anche vegan!