

Ingredienti

60 g di zucchero di canna
2 cucchiaiate di marmellata di limoni
1 bicchierino di olio di semi
1 uovo
200 g di farina
1 tazzina di latte
1/2 bustina di lievito per dolci
la scorza grattugiata di un limone biologico
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 il latte fino a raggiungere un impasto denso e omogeneo. Aggiungere il lievito e mescolare e la scorza di limone. Ungere con della margarina su una piccola teglia (media non proprio piccola) e poi infarinare.
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! Sforniamo e lasciamo intiepidire prima di tagliare a fette e servire.

Ideale per la colazione accompagnata da yogurt e caffé, perfetta per una merenda leggera e gustosa.