

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di mele light.....extra light

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

120 g di farina integrale

120 g di farina bianca

1 uovo

6 mele renette

120 g di zucchero di canna

una bustina scarsa di lievito  
cannella.

## PREPARAZIONE

**1** Mescolare le due farine con l'uovo lo zucchero e il lievito fino ad ottenere un impasto scuro e molto morbido un pò appiccicoso.

Inglobare le mele a cubetti.

Infornare per 25 minuti a 180° e.....buona merenda!!!!