

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele light.....extra light

di: *miele*

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!!!!