



Ingredienti

80g di margarina o burro

70g di zucchero di canna

3 uova bio

180g di farina per dolci

2 cucchiaini di lievito per dolci

2 cucchiaini di cannella

1 mela e mezzo

100g di biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena

Preparazione

Tritare finemente i 100g di McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena.

Montare il burro o la margarina insieme allo zucchero fino ad avere un composto spumoso. Unire le uova sbattute.

Aggiungere gli ingredienti secchi: farina, lievito, cannella.

Unire i biscotti tritati e amalgamare il tutto.

Tagliare una mela a tocchetti.

Unire i pezzetti di mela al composto e amalgamare.

Pre riscaldare il forno a 200°. Imburrare o oliare una teglia a cerniera, dove sul fondo è stato posto uno strato di carta forno.



torta di mele e cannella di chiara

Versare il composto ottenuto nella teglia.

Tagliare la 1/2 mela in fettine sottili e disporle sulla superficie della torta.

Tritare grossolanamente 2 biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena.

Cospargere il trito sopra la torta.

Infernare a 180° per 35 - 40 minuti a seconda del forno.

Una volta cotta, sfilando uno stecchino dal centro della torta, questo è asciutto, fatela raffreddare bene.

Servite una fetta di torta con un pò di marmellata di fichi homemade.

<http://wellnesswithchiarar.blogspot.it/2013/11/torta-di-mele-e-cannella.html>