

Cake alle mele e muesli



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>



Buon inizio settimana a tutti!

Spero la vostra sia iniziata un pò meglio della mia...fra lavori, muratori, polvere a gogò, tempo così-cosà, figlia in piena crisi ormonale, dentista, mal di testa, e quant'altro...

...mamma mia che lunedì infernale!!!!!!!

Vabbè...cerchiamo di pensare ad altro, vè!

Per esempio a questo meraviglioso dolce, umido e leggero proprio come piace a me...

Ho pensato di partecipare, con questa ricettina, al [contest](#) di [Araba felice](#)

Inventa...Mela!



Mi piace molto andare a sbirciare sul sito di Donna Moderna, una delle mie riviste preferite.

Ci trovo un sacco di proposte e idee sia di moda che d'attualità, medicina, e pure di cucina.

Le ricettine in particolare sono molto versatili, di facile esecuzione e spesso quando mi manca un'idea...lì la trovo.

Infatti quando ho realizzato questa torta, ero alla ricerca di un dolce bello leggero, povero in calorie, ricco di frutta, bello umidino...forse, ehm, voglio un pò troppo dalla vita, ma...

...l'ho trovato!

Eccolo qua...



Non è goloso?

Vi posto subito gli ingredienti, certi che conquisterà anche voi come è stato per me!

Ingredienti:

(modificati da me rispetto alla ricetta iniziale)

2 mele golden belle grosse

100 gr farina autolievitante (io ho usato la [autolievitante del Molino Rossetto](#) che trovo fantastica...da quando l'ho scoperta, non la mollo più!)

100 gr zucchero di canna

5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

3 uova

un limone non trattato

40 gr muesli croccante (per me con frutta secca)

un pizzichino di sale

Preparazione:

Miscelate la farina con lo zucchero, la scorza di limone

grattugiata, il pizzico di sale.

Aggiungete l'olio e le uova leggermente sbattute.
Unite all'impasto le mele sbucciate e fatte a fettine
sottilissime.

Imburrate ed infarinate uno stampo da plumcake e versatevi il
composto.

Cospargete il dolce col muesli, infornate a 180° (in forno già
caldo), cuocetelo per circa 40 minuti, lasciatelo intiepidire
e sformatelo.

Che ne dite, non è facilissimo e velocissimo?

Anche un bambino lo può preparare...e vi garantisco, davvero vi
conquisterà...quella morbidezza sotto e il croccantino
sopra...slurp!

Buona colazione a tutti, o merenda, insomma...quello che volete,
eheheheh!

