

Tortine al succo di mela e cannella



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>

Buongiorno!!!

Una nuova settimana è iniziata...e nell'aria si sente sempre più l'arrivo del Natale.

Qualche fiocco di neve...

Aria frizzante, a volte fredda...

Negozi che iniziano a cambiare colori, luci...

Come vola il tempo...

Anche il mio blog ha deciso di cambiare vestito...che ne dite?

Queste tortine, durante la loro cottura hanno lasciato in casa un profumo meraviglioso...

...profumo di Natale, quasi...

Sono davvero buonissime, aromatiche e molto morbide; la ricetta iniziale prevedeva l'uso del sidro dolce che io non avevo...ho così utilizzato del succo di mela, e devo dire che erano ottime anche così.

La ricetta l'ho presa da [questo](#) meraviglioso libro

Vi lascio con gli ingredienti:

220 gr farina autolievitante [Molino Rossetto](#)

120 gr zucchero (io ho usato quello di canna chiaro)

120 gr burro a temperatura ambiente tagliato a pezzettini, più 10 gr per imburrare

2 uova

1 cucchiaino di cannella in polvere (se vi piace abbondate..)

20 cl succo di mela (o sidro dolce)

Preparazione:

Preriscaldate intanto il forno a 180°.

Mescolate in una ciotola la farina con la cannella; in un'altra insalatiera amalgamate il burro con lo zucchero finchè il composto diventa a pomata (cremoso e giallo chiaro), poi aggiungete le uova e la metà della farina.

Versate a poco a poco il succo di mela e il resto della farina a pioggia.

Amalgamate bene.

Imburrate lo stampo (io l'ho fatto con l'ausilio del pennello in silicone)



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>

...poi infarinatele bene e versateci il composto.



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>

Infornate per circa 50 minuti (io ho usato la funzione ventilata), tenetele però sott'occhio, a volte può servire anche qualche minuto in meno, dipende dal forno. Lasciate raffreddare circa una decina di minuti prima di togliere dallo stampo...

Cospargere di zucchero a velo...
(pennello in silicone e spargizucchero [Pedrini](#))



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>

e...coccolatevi!!!!!!!!!!!!
Buon inizio settimana a tutti.