



Monthly Apple Cake

di Gennaio

Torta di Mele soffice con Crumble alla Cannella



INGREDIENTI

250 g farina 00
100 g zucchero di canna
3 uova biologiche
80 ml olio di girasole
100 g burro di mele
1 mela renetta

Per il crumble:

100 g farina 00
100 g burro freddo
1 cucchiaino di cannella
80 g fiocchi di avena
50 g zucchero di canna

PREPARAZIONE

1. **Prepara il Crumble:** in una ciotola riunisci farina, zucchero, cannella e fiocchi di avena, aggiungi il burro freddo e a mano sbriciola il composto.
2. Fai riposare in frigo per 30'
3. **Prepara la torta:**
4. Sbatti le uova con lo zucchero fino a che siano spumose e bianche
5. Aggiungi il burro di mele e l'olio senza smontare le uova
6. Setaccia le polveri e aggiungile, in ultimo la mela a fette sottili
7. Imburra e infarina uno **stampo quadrato o tondo da 20cm** e trasferisci il composto, distribuisci anche il crumble sulla superficie
8. Cuoci in **forno caldo a 180° per 40'**, estrai e fai freddare.