

## TORTINE ALLA MELA E CANNELLA

### INGREDIENTI PER 6 TORTINE

- Mele Fuji **300 g** al netto degli scarti + **250 g** in più
- Farina integrale **70 g**
- Lievito chimico in polvere **8 g**
- Miele di acacia **30 g**
- Albumi **3**
- Cannella in polvere **1 cucchiaino scarso**
- Olio di riso **30 g**

### PREPARAZIONE

Per preparare le tortine mela e cannella, monta in una ciotola capiente gli albumi a neve aggiungendo, senza smettere di tenere le fruste in azione, il miele e l'olio di riso a filo. Procedi fino a ottenere una crema chiara e spumosa.

A questo punto, aggiungi nella ciotola la farina integrale, il lievito e la cannella e mescola bene tutti gli ingredienti con una spatola.

Taglia a metà le mele dopo averle sbucciate e aver eliminato il torsolo. Inizia a tagliare con la mandolina le fettine per poi unirle all'impasto.

### LA COTTURA

Trasferisci negli stampi di 10 cm di diametro l'impasto ottenuto. Su ognuno, disponi a raggiera delle fette sottili e regolari di mela tagliate con la mandolina, tenendo la buccia. Cuoci in forno statico preriscaldato a 175°C per 20 minuti, sforna le tortine e lasciale raffreddare prima di estrarle dagli stampi.



