

## TORTA SOFFICE CON LE MELE

- 2 uova intere
- 150 gr di zucchero muscovado
- 160 gr di acqua
- 90 gr di olio extra vergina d'oliva
- 250 gr di farina tipo 2
- 1 bustina di cremor tartaro di quello naturale già addizionato con bicarbonato e amido
- mezzo cucchiaino di cannella in polvere
- un pizzico di sale
- 2 mele renette

*(tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici)*

Ho montato col frullino le uova con lo zucchero, ho aggiunto olio e acqua, frullato e poi aggiunto gli ingredienti secchi setacciati, ho mischiato bene e ho messo in una teglia tonda foderata di carta forno bagnata e strizzata.

Ho tagliato le mele a fettine e ho infilato le fettine nell'impasto.

Ho cotto a 175 gradi per mezz'oretta. Si scurisce parecchio ma è dovuto anche al tipo di zucchero. E' morbidissima.

