Torta per il brunch con mele, pinoli e fiocchi d'avena

Concludere un brunch con golosità.

Per un brunch da veri golosi provate questa torta squisita.

Dopo una perfetta frittata, un **brunch** si può chiudere in… dolcezza! Possiamo non terminare una colazione con qualcosa che ci lasci il dolce in bocca? È l'ora di mettere in tavola la teiera con acqua calda e diversi tipi di tè aromatizzati, delle spremute fresche fatte al momento e l'irrinunciabile caffè, ristretto e all'americana, liscio e macchiato! E il dolce?

Può mancare il profumo della cannella? La golosità della mela? L'aroma della castagna? Una **torta di mele soffice, con farina di castagne, pinoli e fiocchi d'avena** è ciò che ci vuole.

Ingredienti
(per 6 persone)

130 g di farina 00
70 g di farina di castagne
50 g di zucchero di canna
30 g di zucchero semolato bianco
150 g di yogurt greco 0% grassi
50 g di olio extravergine d'oliva delicato
2 uova bio
2 mele renette
mezza bustina di lievito vanigliato
scorza di mezzo limone bio
cannella q.b.
pizzico di sale

Procedimento

1. Sbucciare le mele, eliminare il torsolo e tagliarle a cubetti.
2. In una ciotola montare le uova con i due tipi di zucchero, il pizzico di sale e la buccia di limone grattugiata (ben lavata), fino ad ottenere un impasto spumoso.
3. Unire lo yogurt, l'olio a filo continuando a mescolare ed infine le farine miscelate e setacciate con il lievito e la cannella (quantità a proprio gusto). Unire anche le mele a cubetti e amalgamare.
4. Versare in uno stampo da 22 cm di diametro e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 35 minuti circa (fare la prova dello stecchino).