

GREEN CAKE



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 8 mele medie - 2 bicchieri* di farina - 1 1/2 bicchiere di zucchero - 1 bustina di lievito - Zucchero a velo - 3 uova - 1 bicchiere di avena - 1 bicchiere di olio - 1 pizzico di cannella - *1 bicchiere = 200 ml

1. Togliere il picciolo e i semi delle mele. Passarle nella centrifuga. Bere il succo o trasformalo in sorbetto.
2. Preriscaldare il forno a 180°C (termostato 6). Recuperare tutta la polpa rimasta nel cestello.
3. Aggiungere tutti gli ingredienti lasciando per ultima la farina. Mescolare bene (l'impasto risulterà un po' elastico). Imburrare uno stampo e versare l'impasto.
4. Lisciare la superficie e mettere in forno per circa 30 minuti.
5. Far raffreddare e spolverare con lo zucchero a velo e la cannella.

Consigli del cuoco :

Si ricicla tutto ed è pure buono!

