



Mela Lievito

Elma Maya



Metà scatola di lievito bagnato dimensioni di una scato

1 bicchiere di olio vegetale
1 bicchiere di te' latte un po' caldo
1 bicchiere d'acqua un po' calda
1 bicchiere di te' di zucchero semolato
1 Buccia grattugiata di un limone
1 uovo
Abbastanza farina

Per il riempimento;

4 mele medie dimensioni
1 bicchiere di uva passa
4 cucchiali di zucchero semolato
2 cucchiaini di cannella

Per Sopra:

zucchero a velo

Nella ciotola d'impastamento si mettono lievito bagnato, acqua un po' calda, latte un po' caldo, zucchero semolato e uova. Fino a scioglimento dello zucchero si miscelano con un miscelatore.

Dopo aver sciolto lo zucchero si aggiungono buccia grattugiato di limone, olio vegetale e durante l'impastamento la farina, così si avrà un impasto medio morbido.

L'impasto si lascia a riposare sopra chiuso per 1,5 perché l'impasto ha abbastanza lo zucchero.

Dopo del tempo l'impasto gonfiato si divide due pezzi uguali.

ogni pezzo si aprono con matterello dimensione di una teglia. Le fianche dell'impasto si tagliano con il coltello e così l'impasto diventa quadrato.

I pezzi che sono tagliati dall'impasto si rinseriscono di nuovo sopra dell'impasto aperto con le distanze, poi sopra si aggiungono; mela sbucciata la dimensione di un dado, zucchero semolato, cannella e uva passa. Si distribuiscono bene in tutte le parti dell'impasto.

Si fanno rullo ne molto spesso ne molto sciolto. Rullo si taglia come la grandezza di dito pollice e si mettono con le distanze negli teglia leggermente oliata.

L'altro pezzo dell'impasto si prepara ugualmente.

La teglia si mette nel forno freddo e poi il forno si regola al 180 gradi. Si cuociano fino a diventare colore viola.

Dopo aver tolto dal forno se volendo prima di servire sopra si sprutta lo zucchero a velo.

Nota: La mela non si sbuccia prima ma sbuccia per il momento di farlo rullo così il succo rimane dentro e non cambia il colore di mela.