# GREEN CAKE



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** Filtro Setaccio

---

**Ingredienti :** 6 PERSONE

- 8 mele medie - 3 uova* - 2 bicchieri di farina* - 1 bicchiere d?avena* - 1½ bicchiere di zucchero di canna - 1 bicchiere di olio - 1 bustina di lievito chimico - 1 pizzico di cannella in polvere - zucchero a velo - **1 bicchiere = 200ml

---

1. Togliere il picciolo e i semi delle mele. Passarle con il Filtro Setaccio. Recuperare la polpa. Aggiungere tutti gli altri ingredienti finendo con la farina. Mescolare bene (l?impasto deve essere un po? elastico). Preriscaldare il forno a 180°C (termostato 6).

2. Oliare uno stampo per plumcake e versare la preparazione.

3. Lisciare la superficie e mettere in forno per circa 30 minuti. Verificare la cottura con la punta di un coltello. Il dolce è cotto quando la lama fuoriesce asciutta. Lasciar raffreddare e spolverare con un po? di zucchero a velo e cannella.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

*Allergeni: questa ricetta contiene uova e glutine.