



## CUORE DI MELE AL CACAO

- **Grado di difficoltà:** facile;
- **Preparazione:** 20 minuti;
- **Cottura:** 35 minuti;
- **Dosi per 6 persone:** 125 g. di farina; 125 g. di zucchero; 3 uova; 25 g. di cacao amaro; 1 bustina di lievito vanigliato; 3 mele "delizia rossa"; 5 cucchiaini di olio extra vergine di oliva *Delizie Messinesi*; un pizzico di sale; zucchero a velo.

**Preparazione:** setacciate in una ciotola la farina con il lievito e il cacao, unite un pizzico di sale, l'olio extra vergine di oliva *Delizie Messinesi*, le uova e lo zucchero. Frullate fino ad ottenere una pastella omogenea. Dividete le mele in quattro spicchi, sbucciatele, privatele del torsolo e tagliatele a fettine sottili, aggiungetele all'impasto e mescolate il tutto con un cucchiaino di legno.

Irrorate con l'olio extra vergine di oliva *Delizie Messinesi* uno stampo rotondo o se preferite a forma di cuore del diametro di circa 20 cm.; versatevi l'impasto e cuocete nel forno pre-riscaldato a 180° per 35 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare su una gratella. Infine cospargete con lo zucchero a velo.

**Il Vino:** Malvasia delle Lipari Doc cl. 75 (Mimmo Paone).

Si ringrazia per la preziosa collaborazione **Rossy**.