

**Ingredienti:**

- 80 g. di burro
- 200 g. di farina
- 60 g. di zucchero
- 2 uova a temperatura ambiente
- 50 g. di cacao dolce
- 1 bustina di lievito
- Sale
- cannella
- 3 grosse mele gialle
- 1 limone (scorza grattugiata e succo)

Preparazione:

Sbucciare le mele e tagliatele a cubetti piccoli, aggiungere il succo e la scorza del limone, e lasciare riposare per 30 minuti, in questo modo le mele si aromatizzano del limone e non si anneriscono.

Se la torta è destinata a delle persone adulte potete mettere anche del rum o maraschino nelle mele, circa 3 cucchiaini.

Sbattere in una terrina lo zucchero con i tuorli, aggiungere il burro fuso, la farina, la cannella, un pizzico di sale e il lievito.

Quando l'impasto è omogeneo aggiungere il cacao in polvere e girate bene.

Se avete del cioccolato fondente o al latte potete utilizzarlo benissimo o sciogliendolo prima a bagnomaria oppure grattugiandolo.

Ora aggiungere le mele e mescolare bene e per ultimo mettere gli albumi montati a neve assieme ad un pizzico di sale.

Girare bene il composto dal basso verso l'alto.

Rivestire di carta forno una teglia, versare il composto e con un cucchiaio distribuirlo bene nella teglia. Infornare a forno già caldo a 180° per 30/40 minuti.

Servire una volta raffreddata.