GIRANDOLA DI MELE

Ingredienti per 8 porzioni:

- Ricotta magra vaccina g 240,
- Uova 2,
- Farina g 125,
- Olio 6 cucchiaini,
- Zucchero 8 cucchiaini,
- Latte scremato ml 100,
- Lievito in polvere 2 cucchiaini,
- Scorza grattugiata di limone,
- Dolcificante artificiale 6 bustine,
- Mele piccole 3.

Versate in una terrina i tuorli, il dolcificante e 6 cucchiaini di zucchero.
Mescolate fino ad avere una crema liscia e gonfia.
Unite la farina, il lievito, il latte, l'olio, la scorza di limone, la ricotta e mescolate con cura.
Aggiungete una mela e mezza sbucciata e tagliata a fettine sottili ed infine gii albumi montali a neve ben ferma.
Versate l'impasto in una tortiera di 20 cm di diametro foderata con carta da forno, livellate la superficie e disponete a cerchio le rimanenti mele, sbucciate e tagliate a spicchi.
Spolverizzate la superficie con 2 cucchiaini di zucchero e infornate a 180° per circa un 'ora.