

La pinza a pum (la pinza di mele)

Ingredienti:

1 uovo
3 cucchiaini di zucchero
Due cucchiaini di olio (o un po' di grasso di gallina)
250 grammi di farina
Mezzo bicchiere di latte
Mezza bustina di lievito per dolci
3-4 mele (preferibilmente abbondanza)

Preparazione

Procedere come per realizzare una ciambella classica con l'aggiunta di un po' di latte, ovvero: unire un uovo a: tre chiucciate di zucchero, due cucchiaini di olio (o un po' di grasso di gallina), circa 250 grammi di farina, mezzo bicchiere di latte e mezza bustina di lievito per dolci. Impastare il tutto dentro una ciotola regolandosi con il latte per rendere l'impasto abbastanza morbido, aggiungendo per ultimo il lievito. Sbucciare le mele e tagliuzzarle a fettine sottili, lasciandole cadere direttamente dentro la ciotola, tante quante l'impasto riesce ad accoglierne. Travasare il tutto in una tortiera unta e infarinata spolverizzando la superficie con qualche pizzico di zucchero poi cuocere nel forno per circa $\frac{3}{4}$ d'ora.