



TORTINO AL TE' MATCHA CON MARMELLATA DI MELE COTOGNE



Ingredienti

PER I TORTINI

- 110 g di zucchero
- 1 uovo
- 80 g di farina 00

- 20 g di farina di mandorle
- 7 g di tè matcha
- 5 g di lievito per dolci
- 80 g di olio extravergine di oliva
- 135 g di latte fresco intero
- Un pizzico di sale marino

PER LA MARPELLATA DI MELE COTOGNE

- 1 kg mele cotogne già mondate e pulite
- 300 g di zucchero semolato

Procedimento

Preparazione della marmellata di mele cotogne

Lavare accuratamente le mele cotogne, sbucciarle, eliminare i torsoli e tagliarle a pezzi. Per ogni chilo di mele cotogne pulite, aggiungere 300 g di zucchero semolato. Lasciar riposare per circa 12 ore.

Trascorso il tempo di riposo, trasferire il composto in una casseruola e cuocere a fiamma media fino a raggiungere la consistenza desiderata della marmellata.

Lasciar raffreddare e conservare in vasetti sterilizzati.

Preparazione dei tortini

In una planetaria (o con le fruste elettriche), montare l'uovo con lo zucchero per un paio di minuti a velocità media.

Unire la farina 00, la farina di mandorle, il tè matcha e il lievito per dolci, amalgamando bene.

Aggiungere a filo il latte tiepido e l'olio extravergine di oliva, continuando a

mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.

Infine, aggiungere un pizzico di sale.

Distribuire l'impasto negli stampini leggermente imburrati e infarinati.

Cuocere in forno preriscaldato a **170°C** per circa **12 minuti**, o fino a leggera doratura.

Impiattamento

Sformare delicatamente i tortini e servirli tiepidi, accompagnati da due cucchiari di marmellata di mele cotogne.

Per un tocco finale, spolverare con un velo di tè matcha.