Torta di mele e arance con farina di Timilia: sana, buona e .. senza sbattitore!

Avete un'idea di quante ricette di torte di mele esistano?! Libri e riviste ne sono pieni, per non parlare del web. Come tutti, anch'io ho la mia ricetta del cuore, che è quella che preparava mia mamma durante la mia infanzia!
Oggi ve ne presento un'altra ottenuta con alcuni prodotti del territorio in cui vivo, tra i quali la farina bio di timilia, prodotta da un'azienda agricola nissena, che contribuisce a rendere ancora più rustica la torta.
Per chi non lo sapesse, la Timilia (o Tumminia) è una farina di grano pregiata e antichissima, diffusa prevalentemente nel Sud Italia e ormai sempre più rara. Per consistenza, somiglia molto alla farina integrale ma è meno aspra e trovo che si sposi benissimo con gli agrumi.
Adesso vi lascio alla ricetta .. Il mio comitato d'assaggio ha approvato a pieni voti entrambe le versioni: all'assaggiatore è piaciuta, il nano ha gradito, le Pidine mi hanno già chiesto la ricetta e perfino mio padre, l'uomo in possesso di 5 master in *tuttologia* ha detto *sì*!
Ingredienti: (per una tortiera piccola da 20 cm)
4 mele golden bio
3 uova
150 g di zucchero semolato + una spolverata da aggiungere prima di infornare
200 g di farina di grano di Timilia bio
1 bustina di lievito
100 ml di olio di semi di girasole spremuto a freddo
la scorza grattugiata di un'arancia di Ribera dop
50 ml di succo d'arancia
1/2 cucchiaino da caffè di cannella
Preparazione

Preparazione

- Sbucciate le mele, tagliatele a pezzettini e mettetele da parte.
- Grattugiate la buccia di un'arancia e servitevi della stessa arancia per ricavarne il succo.
- Preriscaldate il forno a 200 gradi.
- Sbattete le uova con una frusta, aggiungete lo zucchero, mescolate e unitevi l'olio, il lievito e quindi la buccia d'arancia grattugiata, la farina, la cannella e infine il succo d'arancia.
- Lavorate il composto per bene e versatelo in una tortiera in silicone da 24 cm
- Aggiungete una spolverata di zucchero sulla superficie della torta e infornate
- Fate la prova *stecchino* e dopo circa 35 minuti e verificatene la cottura.
- Attendete che si raffreddi e servite.