

## Torta di mele e succo d'arancio con glassa al cioccolato



### **INGREDIENTI:**

250 g di farina BIO  
150 g di zucchero di canna BIO  
1 cc di lievito BIO  
1,5 cc di cannella in polvere BIO

2 grandi mele sbucciate e grattugiate BIO  
150 ml di spremuta fresca di arance BIO

Glassa:

100 g di cioccolata fondente BIO  
100 ml di latte di riso e cocco

20 g di zucchero di canna BIO

### **PREPARAZIONE:**

Preriscaldare il forno a 180°

Mischiare i primi 4 ingredienti insieme, poi aggiungere le mele grattugiate e la spremuta di arance. Mescolare bene.

Rovesciare il tutto in una teglia strofinata precedentemente con grasso di cocco.

Mettere nel forno e far cuocere per circa 40-45 minuti (attenzione che ogni forno è diverso, quando riesci ad infilare e togliere uno stuzzicadenti senza che questo esca sporco, vuol dire che ci sei).

Allora togli dal forno e lasciala raffreddare per 30 minuti. Mentre è ancora calda tagliala in quadretti (vedi foto finale) cercando di creare degli spazi tra le fette e dei buchetti dai quali poi entrerà la glassa...

Adesso prepariamo la glassa.

A bagnomaria sciogliere insieme il latte e lo zucchero, poi aggiungere la cioccolata a pezzi. Appena è tutto bello omogeneo, rovesciare poco a poco sulla torta e lasciare che questa si impregni per bene di cioccolata.

Se hai la pazienza necessaria lasciala raffreddare ancora un pochino e poi servila...oppure anche no e abbuffati su questa delizia...100% vegana!